



SAMSUNG

Istruzioni per l'installazione e l'uso

Forno a incasso



BT62CDBST
BT62CDBFST

Manuale dell'utente







Sommario

Uso del manuale	2
Istruzioni di sicurezza	2
Sicurezza elettrica	2
Sicurezza durante il funzionamento	3
Istruzioni per lo smaltimento.	3
Installazione del forno	4
Istruzioni di sicurezza per l'installatore.	4
Installazione in un telaio basso	4
Collegamento alla rete elettrica	5
Installazione in un telaio alto	6
Parti e funzioni	7
Forno.	7
Comandi del forno	8
Funzioni speciali	8
Accessori.	9
Uso degli accessori	11
Arresto di sicurezza	11
Ventola di raffreddamento	11
Prima dell'uso.	12
Regolazione dell'orologio	12
Pulizia iniziale	13
Funzioni del forno	14
Piatti di prova	21
Uso del forno	22
Impostazione della modalità divisore	22
Impostazione della temperatura del forno	26
Spegnimento del forno.	27
Ora finale.	27
Tempo di cottura	29
Avvio ritardato	31
Timer.	33
Accensione / spegnimento della lampadina del forno	33
Funzione di sicurezza dei bambini.	34
Disattivazione dei segnali acustici	34
Pulizia e manutenzione.	35
Pulizia a vapore	35
Superficie con smalto catalitico	38
Pulizia dello sportello del forno	39
Guide laterali.	42
Sostituzione della lampadina	45
Garanzia e assistenza	46
Domande frequenti e risoluzione dei problemi.	46
Dati tecnici	48





Uso del manuale

IT

Grazie per aver scelto un forno SAMSUNG a incasso.

Il Manuale dell'utente contiene informazioni importanti sulla sicurezza e istruzioni utili per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

Leggere attentamente il Manuale dell'utente prima di utilizzare il forno e conservarlo come riferimento futuro.

Nel testo vengono utilizzati i seguenti simboli.



Importante



Nota

Istruzioni di sicurezza

L'installazione del forno deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.

L'installatore è responsabile del collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica in base alle normative relative alla sicurezza.

Sicurezza elettrica

Se il forno ha subito danni durante il trasporto, non collegarlo.

- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica esclusivamente da un **elettricista qualificato**.
- In caso di guasto o danno all'apparecchio, non tentare di metterlo in funzione.
- **Le riparazioni** devono essere effettuate esclusivamente da un **tecnico qualificato**. Una riparazione errata può causare notevoli danni all'utente e ad altre persone. Se il forno necessita di riparazione, contattare un centro assistenza SAMSUNG o il rivenditore.
- Se il cavo di alimentazione è difettoso, deve essere sostituito con un cavo o un gruppo speciali disponibili presso il costruttore o un rivenditore autorizzato.
- I cavi elettrici non devono entrare in contatto con il forno.
- Il forno deve essere collegato alla rete elettrica mediante un fusibile o un interruttore di sicurezza approvato. Non utilizzare mai prese multiple o prolunghe.
- La piastra riportante la tensione dell'apparecchio si trova a destra dello sportello.
- Prima di effettuare operazioni di riparazione o pulizia, scollegare l'alimentazione dell'apparecchio.
- Fare attenzione quando si collegano apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

ATTENZIONE

Prima di sostituire la lampadina del forno, disattivare l'alimentazione dell'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Durante il funzionamento del forno, le superfici interne diventano roventi.





Istruzioni di sicurezza (continua)

Sicurezza durante il funzionamento

- Il forno è stato progettato esclusivamente per uso domestico.
- Durante l'uso, le superfici interne del forno diventano sufficientemente calde da provocare ustioni. Non toccare gli elementi riscaldati o le superfici interne del forno finché non si sono raffreddati.
- Non riporre materiali infiammabili nel forno.
- Se l'apparecchio viene fatto funzionare a una temperatura elevata per un lungo periodo di tempo, le superfici del forno diventano calde.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante la cottura, poiché possono fuoriuscire rapidamente aria calda e vapore.
- Se si cuociono piatti contenenti alcool, a causa delle alte temperature l'alcool può trasformarsi in vapore e incendiarsi se viene a contatto con una parte rovente del forno.
- Per la sicurezza dell'utente si consiglia di non utilizzare per la pulizia del forno apparecchi ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.
- Durante l'uso del forno, tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- I cibi surgelati, per esempio le pizze, devono essere cucinati sulla griglia. Se si usa il vassoio di cottura, potrebbe deformarsi a causa della grande variazione di temperatura.
- Non versare acqua sul fondo del forno quando è caldo. Si potrebbe danneggiare la superficie smaltata.
- Durante la cottura lo sportello del forno deve rimanere chiuso.
- Fare attenzione se si apre lo sportello prima della fine della pulizia a vapore; l'acqua sul fondo è bollente.
- Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio e non appoggiarvi vassoi di cottura o recipienti. Il foglio di alluminio blocca il calore, e ciò potrebbe danneggiare la superficie smaltata del forno e causare una cottura non ottimale dei cibi.
- Sulla superficie smaltata del forno, i succhi di frutta lasciano macchie che potrebbero risultare indelebili. Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.
- Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o disabili senza un'adeguata supervisione da parte di un adulto responsabile, che garantisca l'uso dell'apparecchio in sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.

Istruzioni per lo smaltimento

Smaltimento del materiale di imballaggio

- Il materiale usato per imballare l'apparecchio è riciclabile.
- Smaltire i materiali di imballaggio nei contenitori appropriati presso il locale impianto di smaltimento rifiuti.

Smaltimento dei vecchi apparecchi

ATTENZIONE

Prima di smaltire i vecchi apparecchi, renderli inutilizzabili in modo che non possano diventare fonte di pericolo.

Per farlo, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione principale e rimuovere la spina.

Per la salvaguardia dell'ambiente, è importante che lo smaltimento dei vecchi apparecchi avvenga in modo corretto.

- L'apparecchio non deve essere smaltito assieme ai rifiuti domestici.
- Presso il locale centro di raccolta rifiuti sono disponibili informazioni sulle date di ritiro e sulle piattaforme aperte al pubblico per lo smaltimento dei rifiuti.





Installazione del forno

IT

✎ L'installazione elettrica dell'apparecchio deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.

Il forno deve essere installato in base alle istruzioni fornite.

Rimuovere dallo sportello la pellicola protettiva in vinile solo al termine dell'installazione.

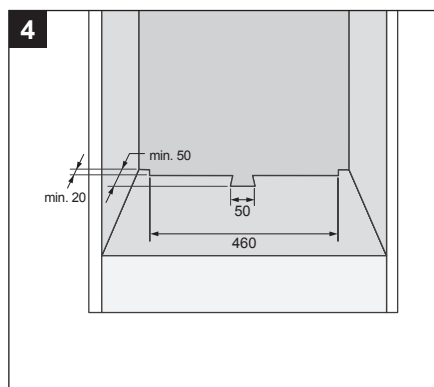
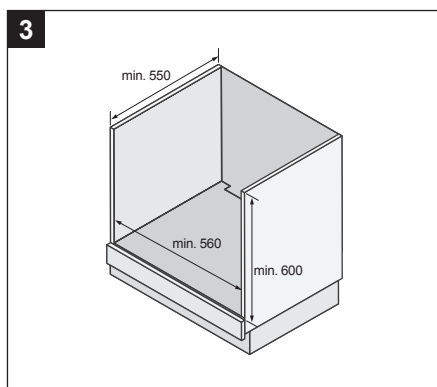
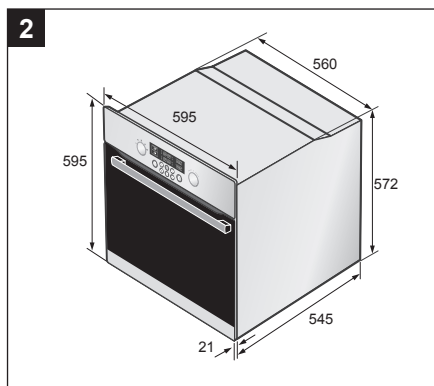
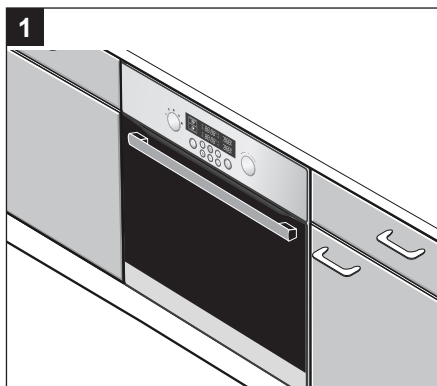
Rimuovere il nastro protettivo dalle superfici interne del forno solo al termine dell'installazione.

Istruzioni di sicurezza per l'installatore

- L'installazione deve garantire la protezione contro l'esposizione a parti sotto tensione.
- La cucina in cui viene montato l'apparecchio deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

Installazione in un telaio basso

- Osservare i requisiti minimi di tolleranza.
- Fissare il forno in posizione mediante le viti su entrambi i lati.

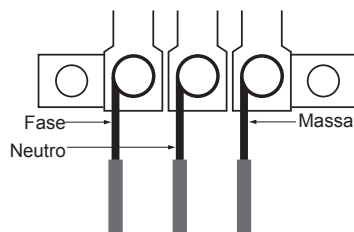




Installazione del forno (continua)

5

Collegamento del forno all'alimentazione elettrica (H05VV-F, H05RR-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)



IT

Collegamento alla rete elettrica

I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista in base alle indicazioni riportate sulla piastra fissata sul retro dell'apparecchio; l'elettricista deve inoltre garantire che l'apparecchio è stato collegato in base alle istruzioni di montaggio e alle normative locali.

Se l'apparecchio non è collegato alla rete elettrica mediante una spina, per soddisfare i requisiti di sicurezza è necessario installare un interruttore onnipolare (con apertura tra i contatti di almeno 3 mm) sul lato rete.

- Quando si collega l'alimentazione, le parti elettroniche del forno vengono inizializzate; questa procedura provoca l'interruzione dell'illuminazione per alcuni secondi. Il cavo elettrico (H05 RR-F o H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) deve essere abbastanza lungo da poter essere collegato al forno incassato appoggiato sul pavimento davanti al telaio.

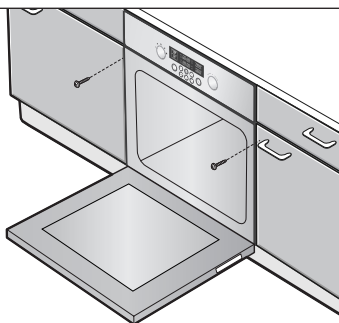
Aprire il coperchio posteriore del forno sul fondo (usando un cacciavite piatto) e svitare completamente la vite di connessione e il morsetto serrafilo prima di montare i cavi di collegamento nei terminali appropriati.

Il cavo di collegamento a massa deve essere collegato al terminale ($\perp$) del forno.

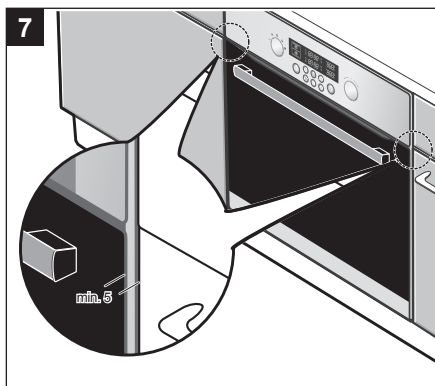
Se il forno è collegato alla rete elettrica mediante una spina, questa deve rimanere accessibile anche dopo che il forno è stato montato.

La Società non si assume alcuna responsabilità in caso di incidente causato da una mancata o errata messa a terra.

6



7



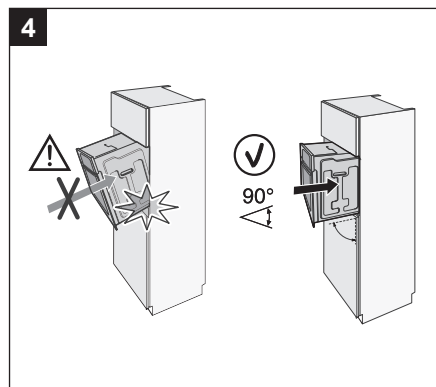
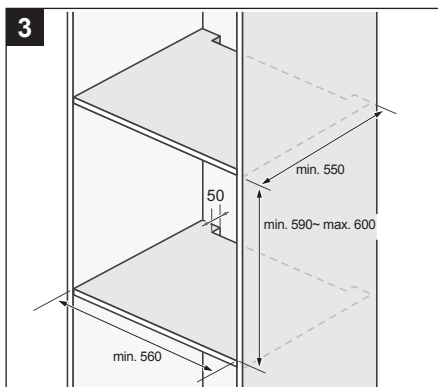
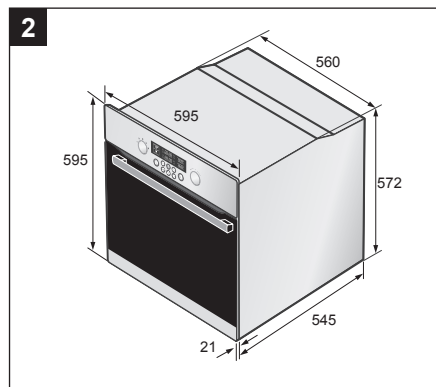
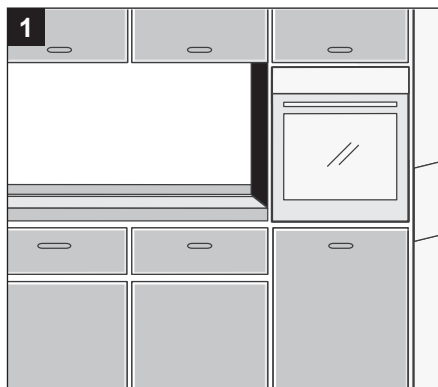


Installazione del forno (continua)

IT

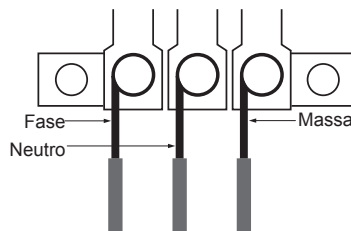
Installazione in un telaio alto

- Osservare i requisiti minimi di tolleranza.
- Il forno deve essere inserito in posizione con l'angolo di allineamento corretto.



5

Collegamento del forno all'alimentazione elettrica (H05VV-F, H05RR-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)

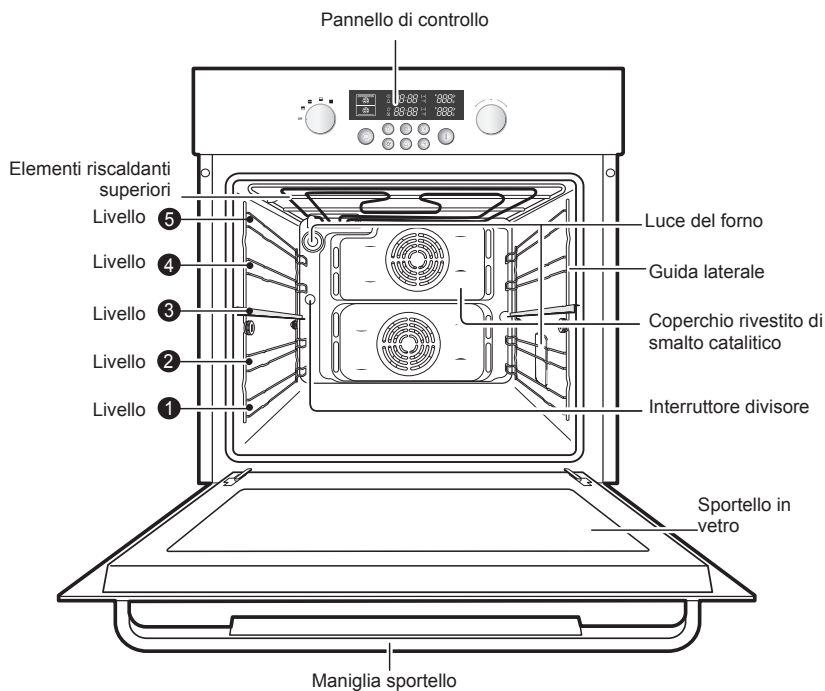




Parti e funzioni

Forno

IT



I livelli dei vassoi sono numerati dal basso verso l'alto.

I livelli 4 e 5 vengono utilizzati principalmente per la funzione grill.

Per determinare i livelli appropriati dei vassoi per le varie ricette, vedere le istruzioni per la cottura fornite in questo manuale.

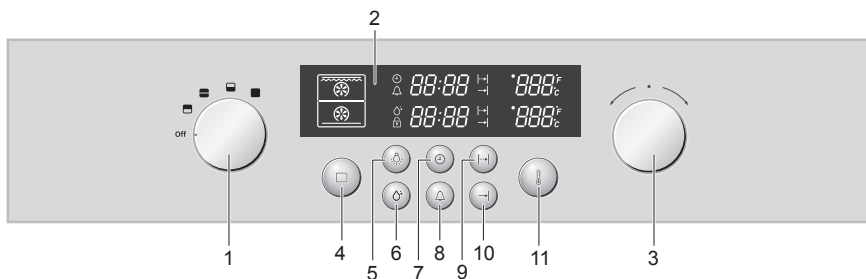




Parti e funzioni (continua)

IT

Comandi del forno



- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. Manopola Selezione divisore | 7. Tasto Orologio |
| 2. Display | 8. Tasto Timer |
| 3. Manopola Ora/temp | 9. Tasto Tempo cottura |
| 4. Tasto Forno | 10. Tasto Fine cottura |
| 5. Tasto Lampadina | 11. Tasto Temperatura |
| 6. Tasto Pulizia a vapore | |

La **manopola Selezione divisore** e la **manopola Ora/temp** sono a comparsa. Per attivarle è sufficiente premerle.

Funzioni speciali

Il forno offre le seguenti funzioni speciali.

- Modalità divisore: Inserendo il divisore è possibile effettuare la cottura indipendente in due parti separate del forno, aumentando l'efficienza energetica e la comodità d'uso.
- Pulizia a vapore: La funzione di pulizia a vapore automatica del forno sfrutta la potenza del vapore per eliminare in tutta sicurezza grasso e sporco dalle parti interne del forno.

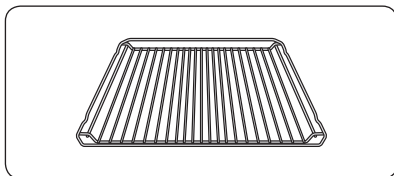




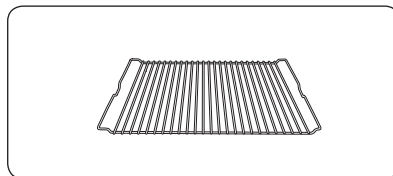
Parti e funzioni (continua)

Accessori

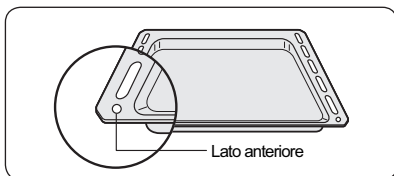
In dotazione sono forniti i seguenti accessori.



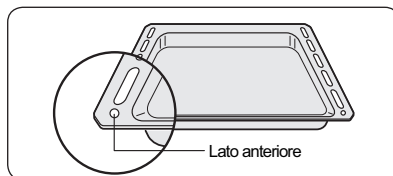
- 1 Griglia**, per piatti, teglie e vassoi per arrostito e grigliare.



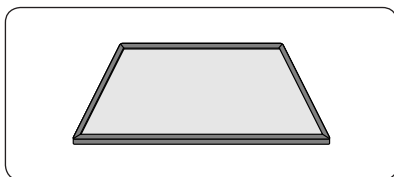
- 2 Piastra**, per arrostito.



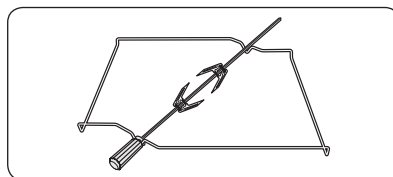
- 3 Vassoio di cottura**, per torte e biscotti.



- 4 Vassoio profondo**, per arrostito o raccogliere i liquidi della carne o il grasso.



- 5 Divisore**, per cottura superiore, inferiore e doppia. Da utilizzare inserendolo al livello 3. Sul pannello posteriore dello scomparto per la cottura vi è un interruttore per il rilevamento del divisore. Spingerlo fino in fondo.



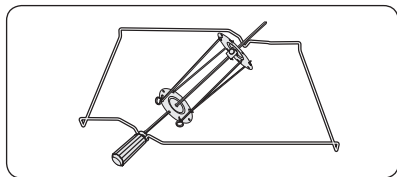
- 6 Girarrosto (BT62CDBFST)** comprende uno spiedo, 2 perni, una maniglia rimovibile e un'intelaiatura di sostegno che si infila nel terzo livello vassoio partendo dal basso. Per utilizzare il girarrosto, inserire lo spiedo nel foro sul pannello posteriore all'interno del forno. Quando si usa lo spiedo, collocare il vassoio profondo al livello 1.





Parti e funzioni (continua)

IT



7 Girarrosto e Shasilik (BT62CDBFST)

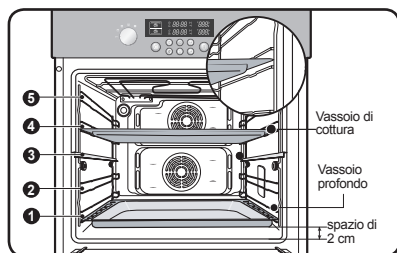
PER L'USO:

- Per raccogliere i liquidi di cottura, collocare il vassoio profondo (senza poggiapentole) al livello 1 o sul fondo del forno se il pezzo di carne da arrostiti è troppo grosso.
- Fare scivolare una delle forchette sullo spiedo; infilare la carne da arrostiti sullo spiedo;
- Per arrostiti contemporaneamente patate e verdure cotte solo a metà, sistemarle lungo i bordi del vassoio profondo.
- Collocare l'intelaiatura di sostegno al livello medio, con la sagoma a "v" rivolta in avanti.
- Per inserire più facilmente lo spiedo, avvitare la maniglia sull'estremità smussata.
- Appoggiare lo spiedo sull'intelaiatura di sostegno con l'estremità appuntita rivolta verso il pannello posteriore del forno e premere delicatamente finché la punta dello spiedo entra nel meccanismo rotante. L'estremità smussata dello spiedo deve appoggiare sulla sagoma a "v". (Sullo spiedo vi sono due sporgenze, che devono essere il più vicino possibile allo sportello del forno per evitare che lo spiedo venga avanti; le sporgenze servono anche da aggancio per la maniglia.)
- Prima della cottura, svitare la maniglia. Dopo la cottura, riavvitare la maniglia per togliere con facilità lo spiedo dall'intelaiatura di sostegno.





Parti e funzioni (continua)



Il vassoio di cottura, il vassoio profondo e la griglia devono essere inseriti correttamente nelle guide laterali.

Quando si tolgono i cibi dal forno, fare attenzione a utensili e superfici roventi.

Esempio: Livello 1: Vassoio profondo
Livello 4: Vassoio di cottura

Quando si usano il vassoio profondo o il vassoio di cottura per raccogliere i liquidi dei cibi, verificare che siano infilati correttamente nelle guide laterali. Se questi accessori vengono a contatto con il fondo del forno possono danneggiare lo smalto della superficie. Tra vassoi e vassoi profondi collocati al livello 1 e la superficie del fondo del forno devono esserci almeno 2 cm.

Uso degli accessori

Divisore, griglia, vassoio di cottura e vassoio profondo

Posizionamento del divisore

Inserire il divisore al livello 3 del forno.

Posizionamento della griglia

Inserire la griglia al livello desiderato.

Posizionamento del vassoio di cottura o del vassoio profondo

Inserire il vassoio di cottura e/o il vassoio profondo al livello desiderato.

ATTENZIONE

Per cuocere in modalità inferiore, superiore o cottura doppia, è necessario inserire il divisore.

Arresto di sicurezza

- Se non viene immesso un tempo di cottura, il forno si spegne una volta trascorsi i seguenti periodi di tempo.

Tempi di spegnimento per le varie impostazioni della temperatura

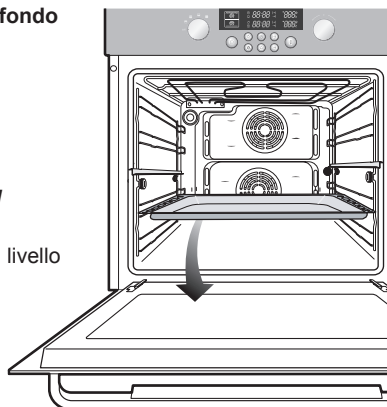
Inferiore a 105°C	16 ore
da 105°C a 240°C	8 ore
da 245°C a 300°C	4 ore

- Il circuito elettrico del forno è dotato di un sistema termico di spegnimento. Se il forno raggiunge temperature troppo elevate, per un certo periodo di tempo il sistema interrompe l'alimentazione elettrica agli elementi riscaldanti.

Ventola di raffreddamento

Durante la cottura, è normale che la ventola emetta aria calda dal lato anteriore del forno.

- La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche dopo che il forno è stato spento. Si arresta quando la temperatura del telaio interno è scesa a 60°C o dopo 22 minuti.





Prima dell'uso

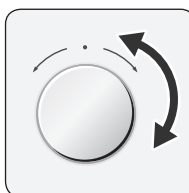
IT

Regolazione dell'orologio

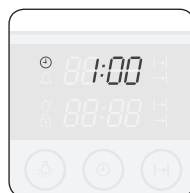
Quando si accende l'apparecchio per la prima volta, utilizzare il prodotto solo dopo aver impostato l'orario.



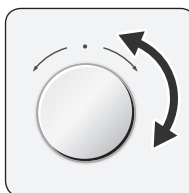
- 1** Premere il **tasto Orologio**. "⌚" e "12:" lampeggiano.



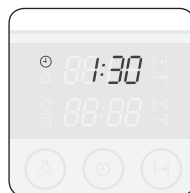
- 2** Ruotare la **manopola Ora/temp** per impostare l'ora.
Esempio: Per impostare 1:30
Attendere circa 10 secondi. L'orologio smette di lampeggiare e visualizza l'ora impostata.



- 3** Premere il **tasto Orologio**. "⌚" e ":00" lampeggiano.



- 4** Ruotare la **manopola Ora/temp** per impostare i minuti. "⌚" lampeggia.



- 5** Premere il **tasto Orologio** per terminare l'impostazione dell'orologio o attendere circa 10 secondi. "⌚" scompare e "30" smette di lampeggiare. Il display mostra l'ora. Ora l'apparecchio è pronto per l'uso.





Prima dell'uso (continua)

Pulizia iniziale

IT

Prima di utilizzarlo per la prima volta, pulire accuratamente il forno.

- ✎ Non utilizzare materiali appuntiti o abrasivi. Potrebbero danneggiare la superficie del forno. Per i forni con pannelli anteriori smaltati, usare i detergenti disponibili sul mercato.

Per pulire il forno

1. Aprire lo sportello. La luce del forno si accende.
2. Pulire tutti i vassoi, gli accessori e le guide laterali con acqua calda o detergente liquido e asciugarli con un panno morbido pulito.
3. Pulire l'interno del forno nello stesso modo.
4. Pulire il pannello anteriore del forno con un panno umido.

Controllare che l'orologio sia impostato correttamente. Prima di utilizzare il forno, togliere gli accessori e lasciarlo acceso sull'impostazione convezione a 200°C per 1 ora. Si sentirà un odore particolare; ciò è normale, ma durante tale periodo assicurarsi che in cucina vi sia una buona ventilazione.





Prima dell'uso (continua)

IT

Funzioni del forno

Le caratteristiche del forno includono le seguenti funzioni

1. ☐ Tradizionale

Temperatura consigliata: 200°C

La funzione tradizionale è ideale per cuocere e arrostiti cibi disposti su un solo ripiano. Per mantenere la temperatura del forno, funzionano sia gli elementi riscaldanti superiori che quelli inferiori.

Nella modalità tradizionale, si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimenti	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Lasagne surgelate (500-1000 g)	3	Griglia	180-200	40-50
Pesce intero (ad es. orata) (300-1000 g) 3-4 incisioni su ciascun lato VERSARE OLIO	3	Piastra + vassoio profondo	240	15-20
Filetti di pesce (500-1000 g) 3-4 incisioni su ciascun lato VERSARE OLIO	3	Vassoio di cottura	200	13-20
Cotolette surgelate (350-1000 g) carne trita e con ripieno di prosciutto, formaggio o funghi VERSARE OLIO	3	Vassoio di cottura	200	25-35
Hamburger di carne surgelati, carote, barbabietole o patate (350-1000 g) VERSARE OLIO	3	Vassoio di cottura	200	20-30
Cotolette di maiale con osso (500-1000 g) CONDIRE CON OLIO, SALE E PEPE	3/2	Piastra / vassoio profondo	200	40-50
Patate al forno (tagliate a metà) (500-1000 g)	3	Vassoio di cottura	180-200	30-45
Polpettone di carne surgelato con ripieno di funghi (500-1000 g) VERSARE OLIO	3	Vassoio di cottura	180-200	40-50
Pan di Spagna (250-500 g)	2	Griglia	160-180	20-30
Torta marmorizzata (500-1000 g)	2	Griglia	170-190	40-50
Torta lievitata sul vassoio con frutta e granello (1000-1500 g)	2	Vassoio di cottura	160-180	25-35
Muffin (500-800 g)	2	Griglia	190-200	25-30





Prima dell'uso (continua)

2. Riscaldamento superiore + convezione

Temperatura consigliata: 190°C

L'elemento riscaldante superiore è in funzione e la ventola fa circolare continuamente l'aria calda.

IT

Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità riscaldamento superiore + convezione

Alimenti	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Maiale con osso (1000 g) SPENNELLARE CON OLIO E SPEZIE	3	Piastra + vassoio profondo	180-200	50-65
Spalla di maiale avvolta in foglio di alluminio (1000-1500 g) MARINARE	2	Vassoio di cottura	180-230	80-120
Pollo intero (800-1300 g) SPENNELLARE CON OLIO E SPEZIE	2	Piastra + vassoio profondo	190-200	45-65
Bistecche di carne o tranci di pesce (400-800 g) CONDIRE CON OLIO, SALE E PEPE	3	Piastra + vassoio profondo	180-200	15-35
Pezzi di pollo (500-1000 g) SPENNELLARE CON OLIO E SPEZIE	4	Piastra + vassoio profondo	200-220	25-35
Pesce arrosto (500-1000 g) usare un recipiente adatto alla cot- tura in forno SPENNELLARE CON OLIO	2	Griglia	180-200	30-40
Roast beef (800-1200 g) SPENNELLARE CON OLIO E SPEZIE	2	Piastra + vassoio profondo Aggiungere 1 tazza d'acqua	200-220	45-60
Petto d'anatra (300-500 g)	4	Piastra + vassoio profondo Aggiungere 1 tazza d'acqua	180-200	25-35





Prima dell'uso (continua)

IT

3. Convezione

Temperatura consigliata: 170°C

Questa funzione cuoce cibi collocati al massimo su tre livelli ed è adatta anche per arrostiti. La cottura viene raggiunta grazie all'elemento riscaldante sulla parete posteriore e alla ventola che distribuisce il calore.

Nella modalità convezione, si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimenti	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Costata d'agnello (350-700 g) SPENNELARE CON OLIO E SPEZIE	3	Piastra + vassoio profondo	190-200	40-50
Banane al forno (3-5 pezzi): tagliare la parte superiore con un coltello, aggiungere 10-15 g di cioccolato, 5-10 g di noci sminuzzate, versarvi acqua zuccherata, avvolgerle in un foglio di alluminio.	3	Griglia	220-240	15-25
Mele al forno 5-8 pezzi di 150-200 g cad. Togliere il torsolo e farcire con uvetta e marmellata. Utilizzare un recipiente adatto alla cottura in forno.	3	Griglia	200-220	15-25
Hamburger di carne trita (300-600 g) VERSARE L'OLIO	3	Vassoio di cottura	190-200	18-25
Polpettone di carne trita con ripieno "alla russa" (500-1000 g) SPENNELARE CON OLIO	3	Vassoio di cottura	180-200	50-65
Crocchette surgelate (500-1000 g)	2	Vassoio di cottura	180-200	25-35
Patatine al forno surgelate (300-700 g)	2	Vassoio di cottura	180-200	20-30
Pizza surgelata (300-1000 g)	2	Griglia	200-220	15-25
Torta di mele e mandorle (500-1000 g)	2	Griglia	170-190	35-45
Croissant freschi (200-400 g) (pronti da cuocere)	3	Vassoio di cottura	180-200	15-25





Prima dell'uso (continua)

4. Grill grande

Temperatura consigliata: 240°C

La funzione grill grande cuoce alla griglia grandi quantità di cibi piatti, come bistecche, cotolette e pesce. E' adatta anche per tostare. In questa modalità funzionano sia l'elemento riscaldante superiore, sia il grill.

Nella modalità grill grande, si consiglia di preriscaldare il forno.

IT

Alimenti	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Salsicce (sottili) 5-10 pezzi	4	Piastra + vassoio profondo	220	5-8 girare 5-8
Salsicce (sottili) 8-12 pezzi	4	Piastra + vassoio profondo	220	4-6 girare 4-6
Toast 5-10 pezzi	5	Griglia	240	1-2 girare 1-2
Toast al formaggio 4-6 pezzi	4	Piastra + vassoio di cottura	200	4-8
Pancake surgelato con ripieno "alla russa" (200- 500 g)	3	Vassoio di cottura	200	20-30
Bistecche (400-800 g)	4	Piastra + vassoio profondo	240	8-10 girare 5-7



Prima dell'uso (continua)

IT

5. Grill piccolo

Temperatura consigliata: 240°C

Questa impostazione serve per cuocere alla griglia quantità più piccole di cibi piatti, come bistecche, cotolette, pesce e toast, collocati al centro del vassoio. Funziona solo l'elemento riscaldante superiore.

Nella modalità grill piccolo, si consiglia di preriscaldare il forno.

Collocare il cibo al centro dell'accessorio.

Alimenti	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Camembert al forno surgelato (2-4 pezzi di 75 g cad.) METTERE NEL FORNO FREDDO (prima di preriscaldarlo)	3	Griglia	200	10-12
Baguette surgelate imbottite (pomodoro-mozzarella o prosciutto-formaggio)	3	Piastra + vassoio di cottura	200	15-20
Bastoncini di pesce surgelati (300-700 g) METTERE NEL FORNO FREDDO (prima di preriscaldarlo) VERSARE OLIO	3	Piastra + vassoio di cottura	200	15-25
Hamburger di pesce surgelati (300-600 g) METTERE NEL FORNO FREDDO, VERSARE OLIO	3	Vassoio di cottura	180-200	20-35
Pizza surgelata (300-500 g) METTERE NEL FORNO FREDDO (prima di preriscaldarlo)	3	Piastra + vassoio di cottura	180-200	23-30





Prima dell'uso (continua)

6. Riscaldamento inferiore + convezione

Temperatura consigliata: 190°C

La modalità riscaldamento inferiore + convezione è adatta a ricette che richiedono un ripieno morbido e una base croccante, ad esempio pizze, quiche lorraine, torte alla frutta "alla tedesca" e torte al formaggio.

Nella modalità riscaldamento inferiore + convezione si consiglia di preriscaldare il forno.

IT

Alimenti	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Torta di mele lievitata surgelata (350-700 g)	3	Griglia	180-200	15-20
Tortine di pasta sfoglia farcite surgelate (300-600 g) SPENNELARE CON TUORLO D'UOVO E METTERE NEL FORNO FREDDO (prima di preriscaldarlo)	3	Vassoio di cottura	180-200	20-25
Polpette di carne con salsa (250-500 g) usare un recipiente adatto alla cottura in forno	3	Griglia	180-200	25-35
Ventagli di pasta sfoglia (500-1000 g) SPENNELARE CON TUORLO D'UOVO	3	Vassoio di cottura	180	15-23
Cannelloni con salsa (250-500 g) usare un recipiente adatto alla cottura in forno	3	Griglia	180	22-30
Tortine farcite lievitate (600-1000 g) SPENNELARE CON TUORLO D'UOVO	3	Vassoio di cottura	180-200	20-30
Pizza fatta in casa (500-1000 g)	2	Vassoio di cottura	200-220	15-25
Pane fatto in casa (700-900 g)	2	Griglia	170-180	45-55





Prima dell'uso (continua)

IT

7. ■ Cottura doppia

Utilizzando questa modalità, si possono cuocere nel forno due cibi diversi. Quando si esegue la cottura negli scomparti superiore e inferiore, si possono utilizzare temperature, modalità e tempi di cottura diversi. Per esempio, è possibile grigliare bistecche e cuocere contemporaneamente un gratin. Utilizzando il divisore, è possibile cuocere il gratin nella parte inferiore del forno e le bistecche nella parte superiore.

Inserire sempre il divisore al livello vassoio 3 prima di iniziare la cottura.

Consiglio 1: Cottura a diverse temperature

Scomparto	Alimenti	Livello vassoio	Modalità di cottura	Temperatura (°C)	Accessorio	Tempo (min)
SUPERIORE	Pizza surgelata (300-400 g)	4	Convezione	200 - 220	Griglia	15 - 25
INFERIORE	Torta marmorizzata (500-700 g)	1	Convezione	160 - 180	Vassoio di cottura	50 - 60

Avvertenza: Mettere il cibo nel forno freddo

Consiglio 2: Cottura con diverse modalità

Scomparto	Alimenti	Livello vassoio	Modalità di cottura	Temperatura (°C)	Accessorio	Tempo (min)
SUPERIORE	Pezzi di pollo (400-600 g)	4	Riscaldamento superiore + convezione	200 - 220	Piastra + vassoio profondo	25 - 35
INFERIORE	Gratin di patate (500-1000 g)	1	Convezione	160 - 180	Griglia	30 - 40

Avvertenza: Mettere il cibo nel forno freddo





Prima dell'uso (continua)

Piatti di prova

IT

In base allo standard EN 60350

1. Cottura

I consigli per la cottura si riferiscono al forno preriscaldato.

Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello vassoio	Modalità di cottura	Temp. °C	Tempo di cottura min
Torte piccole	Vassoio di cottura	3	Tradizionale	160-180	15-25
	Vassoio profondo + vassoio di cottura	1+4	Convezione	150-170	20-30
Pan di spagna senza grassi	Recipiente da forno sulla griglia (antiaderente, ø 26 cm)	2	Tradizionale	160-180	20-30
Torta di mele	Griglia + vassoio di cottura + 2 teglie apribili (antiaderenti, ø 20 cm)	1+3	Convezione	170-190	80-100
	Griglia + 2 teglie apribili (antiaderenti, ø 20 cm)	1 Posizionata in diagonale	Tradizionale	170-190	70-80

2. Grigliatura

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti con la funzione grill grande.

Utilizzare questa funzione impostando la temperatura massima di 300°C.

Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello vassoio	Modalità di cottura	Temp. °C	Tempo di cottura min
Toast di pane bianco	Griglia	5	Grill grande	300	1° 1-2 2° 1-1 1/2
Hamburger di manzo	Piastra + vassoio profondo (per raccogliere eventuali perdite)	4	Grill grande	300	1° 7-10 2° 6-9



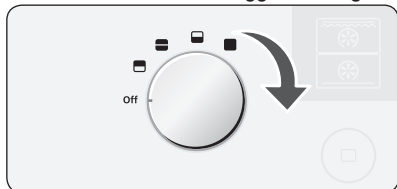


Uso del forno

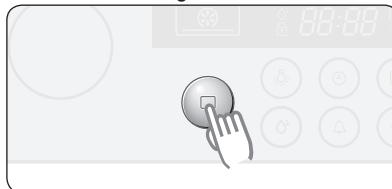
IT

Impostazione della modalità divisore

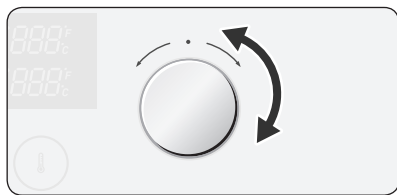
Per le modalità superiore, inferiore e cottura doppia, inserire il divisore con la **manopola Selezione divisore** in posizione "OFF". Per la modalità cottura singola, rimuovere il divisore nella posizione "OFF". Ruotare quindi la **manopola Selezione divisore** per selezionare la modalità desiderata. Per maggiori dettagli, vedere la tabella che segue.



1 Ruotare la **manopola Selezione divisore** per selezionare la partizione desiderata.



2 Premere il **tasto Forno**.



3 Ruotare la **manopola Ora/temp** per selezionare la funzione del forno desiderata. Se dopo 3 secondi non vi sono altre regolazioni, il forno si accende automaticamente nella funzione e nella modalità selezionate.

Modalità divisore	Simbolo	Funzioni del forno	Inserimento divisore	Informazioni sull'uso
Spento	Off			
Modalità superiore		1. Convezione 2. Riscaldamento superiore + convezione 3. Grill grande	SI'	Questa modalità consente di risparmiare tempo ed energia quando si cuociono piccole quantità di cibo.
Cottura doppia		Funzione di partizione superiore e inferiore	SI'	Si possono cuocere due piatti contemporaneamente a due diverse temperature.
Modalità inferiore		1. Convezione 2. Riscaldamento inferiore + convezione	SI'	Questa modalità consente di risparmiare tempo ed energia quando si cuociono piccole quantità di cibo.
Cottura singola		1. Convezione 2. Riscaldamento superiore + convezione 3. Tradizionale 4. Grill grande 5. Grill piccolo 6. Riscaldamento inferiore + convezione	NO	



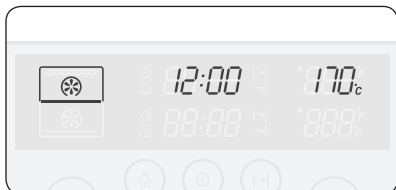


Uso del forno (continua)

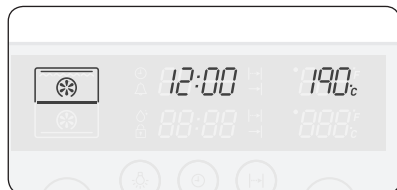
Modalità superiore

Funziona solo l'elemento riscaldante superiore. Inserire il divisore.

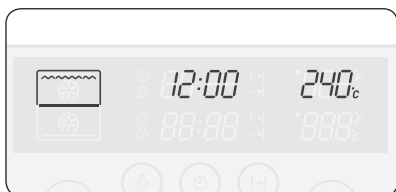
IT



Convezione



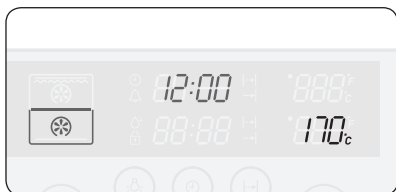
Riscaldamento superiore + convezione



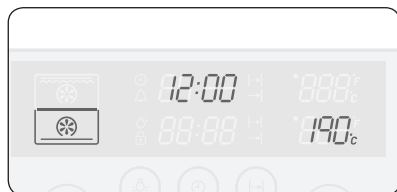
Grill grande

Modalità inferiore

Funziona solo l'elemento riscaldante inferiore. Inserire il divisore.



Convezione



Riscaldamento inferiore + convezione



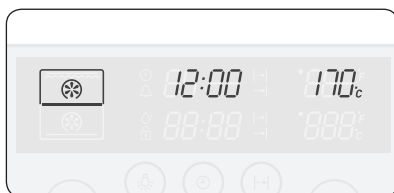
Uso del forno (continua)

IT

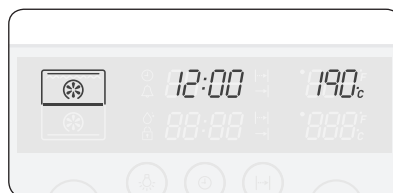
Cottura doppia

Le modalità superiore e inferiore funzionano contemporaneamente. E' possibile impostare quale modalità deve attivarsi per prima. Quando è terminata la cottura di uno dei piatti nella modalità cottura doppia e si desidera modificare il tempo di cottura o la temperatura dell'altra partizione, ruotare la **manopola Selezione divisore** per selezionare la modalità (superiore o inferiore) con cui si desidera continuare. Inserire il divisore.

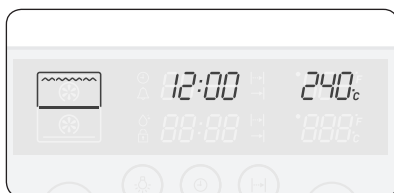
Cottura doppia 1: La modalità superiore inizia a funzionare per prima. Se si preme il **tasto Forno** o se sono passati 15 secondi da quando è stata impostata la modalità superiore e non vi sono stati ulteriori cambiamenti, il forno avvia la modalità inferiore.



Convezione

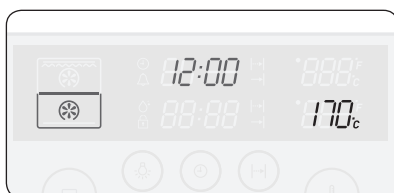


Riscaldamento superiore + convezione

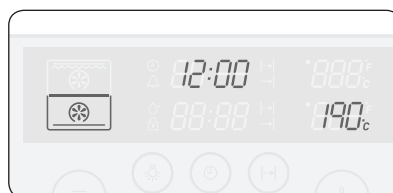


Grill grande

Cottura doppia 2: Quando viene avviata la modalità superiore, se si preme il **tasto Forno** o se sono passati 15 secondi e non vi sono stati ulteriori cambiamenti, il forno passa alla modalità inferiore. Le modalità superiore e inferiore funzionano contemporaneamente.



Convezione



Riscaldamento inferiore + convezione

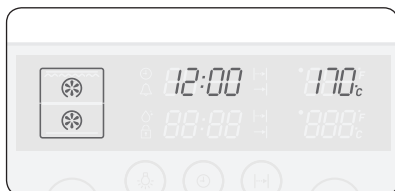




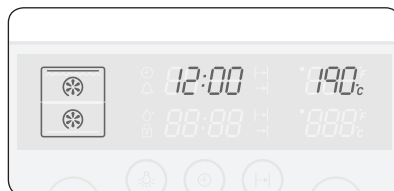
Uso del forno (continua)

Cottura singola

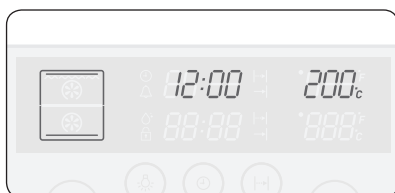
IT



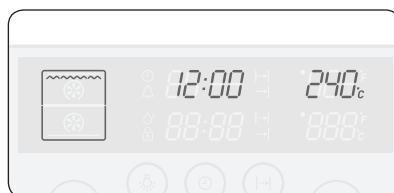
Convezione



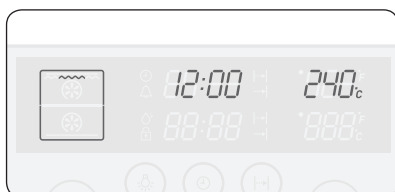
Riscaldamento superiore + convezione



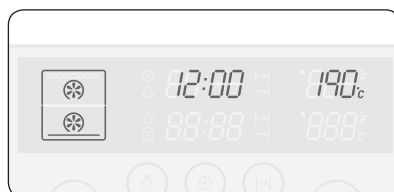
Tradizionale



Grill grande



Grill piccolo



Riscaldamento inferiore + convezione



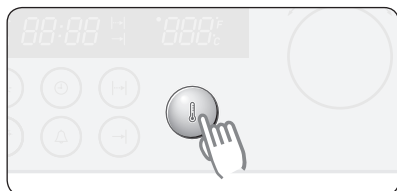


Uso del forno (continua)

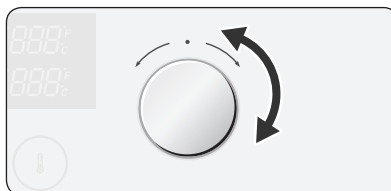
IT

Impostazione della temperatura del forno

In modalità cottura singola, superiore e inferiore



1 Premere il **tasto Temperatura**.

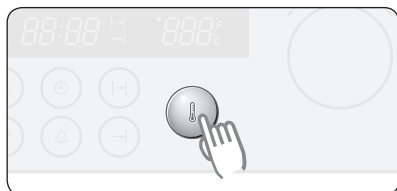


2 Ruotare la **manopola Ora/temp** per regolare la temperatura con incrementi di 5°C.

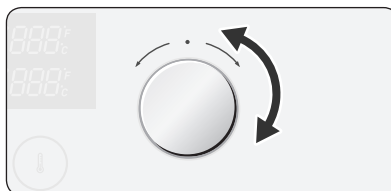
Cottura singola (grill grande e piccolo)	40°C – 250°C (40°C – 300°C)
Modalità superiore	40°C – 250°C
Modalità inferiore	40°C – 250°C

La temperatura può essere regolata durante la cottura.
Durante il processo di cottura, gli elementi riscaldanti superiori e inferiori vengono attivati e disattivati, in modo da regolare e mantenere la temperatura.

Cottura doppia



1 Premere il **tasto Temperatura** (modalità superiore).
Premere due volte il **tasto Temperatura** (modalità inferiore).



2 Ruotare la **manopola Ora/temp** per regolare la temperatura con incrementi di 5°C.

Modalità superiore (Grill grande)	160°C – 250°C (200°C – 250°C)
Modalità inferiore	160°C – 250°C

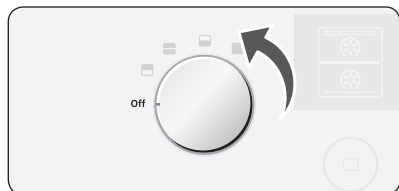
La temperatura può essere regolata durante la cottura.





Uso del forno (continua)

Spegnimento del forno

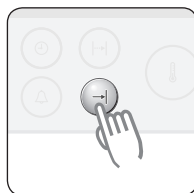


Per spegnere il forno, ruotare la **manopola Selezione divisore** in posizione "Off".

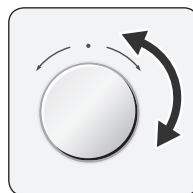
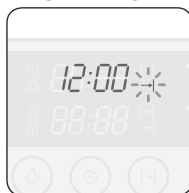
Ora finale

Si può impostare l'ora finale durante la cottura.

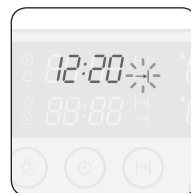
In modalità cottura singola, superiore e inferiore



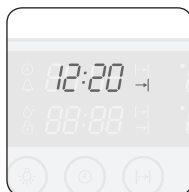
- 1** Premere il **tasto Ora finale**.
Esempio: L'ora corrente è 12:00



- 2** Ruotare la **manopola Ora/temp** per selezionare l'ora finale desiderata.



- 3** Premere il **tasto Ora finale**.
Il forno funziona automaticamente con l'ora finale selezionata, a meno che non si prema entro 5 secondi il **tasto Ora finale**.



✉ Durante la cottura, per ottenere un risultato migliore è possibile regolare l'ora finale impostata in precedenza con la **manopola Ora/temp**.



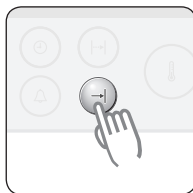


Uso del forno (continua)

IT

Cottura doppia

E' possibile selezionare l'ora finale per le modalità superiore e inferiore utilizzando il **tasto Ora finale** e la **manopola Ora/temp**.



- 1** Premere due volte il **tasto Ora finale** (modalità inferiore).

Esempio: L'ora corrente è 12:00



- 2** Ruotare la **manopola Ora/temp** per selezionare l'ora finale desiderata.



- 3** Premere il **tasto Ora finale**.
Il forno funziona con l'ora finale selezionata, a meno che non si prema entro 5 secondi il **tasto Ora finale**.

- ☒ Durante la cottura, per ottenere un risultato migliore è possibile regolare l'ora finale impostata in precedenza con la **manopola Ora/temp**.





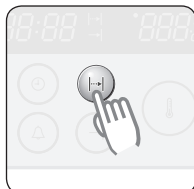
Uso del forno (continua)

Tempo di cottura

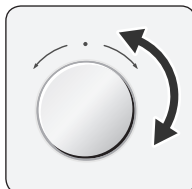
Il tempo di cottura può essere impostato durante la cottura.

IT

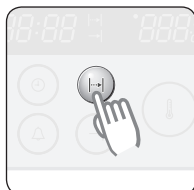
In modalità cottura singola, superiore e inferiore



1 Premere il **tasto Tempo cottura**.



2 Ruotare la **manopola Ora/temp** per impostare il tempo di cottura desiderato.



3 Premere il **tasto Tempo cottura**.
Il forno funziona con il tempo di cottura selezionato, a meno che non si preme entro 5 secondi il **tasto Tempo cottura**.



Durante la cottura, per ottenere un risultato migliore è possibile regolare il tempo di cottura impostato in precedenza con la **manopola Ora/temp**.



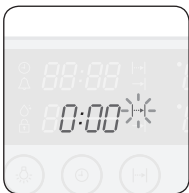


Uso del forno (continua)

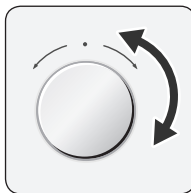
IT

Cottura doppia

E' possibile selezionare i tempi di cottura per le modalità superiore e inferiore utilizzando il **tasto Tempo cottura** e la **manopola Ora/temp**.



- 1** Premere due volte il **tasto Tempo cottura** (modalità inferiore).



- 2** Ruotare la **manopola Ora/temp** per impostare il tempo di cottura desiderato.



- 3** Premere il **tasto Tempo cottura**.
Il forno funziona con il tempo di cottura selezionato, a meno che non si prema entro 5 secondi il **tasto Tempo cottura**.



Durante la cottura, per ottenere un risultato migliore è possibile regolare il tempo di cottura impostato in precedenza con la **manopola Ora/temp**.





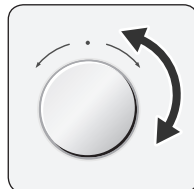
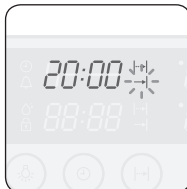
Uso del forno (continua)

Avvio ritardato

IT

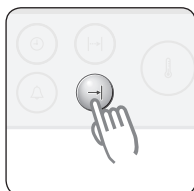
Caso 1 - Il tempo di cottura viene immesso per primo

Se l'ora finale viene immessa dopo che è già stato impostato il tempo di cottura, il forno calcola il tempo di cottura e l'ora finale e, se necessario, imposta un punto di avvio ritardato.



- 1** Premere il **tasto Ora finale**.
Esempio: L'ora corrente è 15:00 e il tempo di cottura desiderato è 5 ore.

- 2** Ruotare la **manopola Ora/temp** per impostare l'ora finale.
Esempio: Si vuole cucinare per 5 ore, finendo alle 20:30.



- 3** Premere il **tasto Ora finale**. Viene visualizzato il simbolo "Pronto" fino al punto di avvio ritardato.



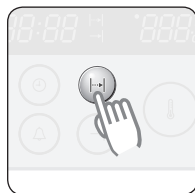


Uso del forno (continua)

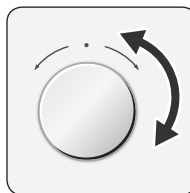
IT

Caso 2 - L'ora finale viene immessa per prima

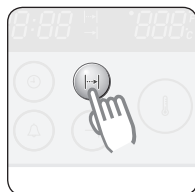
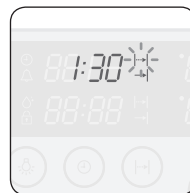
Se il tempo di cottura viene immesso dopo che è già stata impostata l'ora finale, il forno calcola il tempo di cottura e l'ora finale e, se necessario, imposta un punto di avvio ritardato.



- 1** Premere il **tasto Tempo cottura**.
Esempio: L'ora corrente è 15:00 e l'ora finale desiderata è 17:00.



- 2** Ruotare la **manopola Ora/temp** per impostare il tempo di cottura.
Esempio: Si vuole cuocere per 1 ora e 30 minuti e terminare alle 17:00.



- 3** Premere il **tasto Tempo cottura**.
Viene visualizzato il simbolo "Pronto" fino al punto di avvio ritardato.

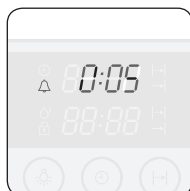
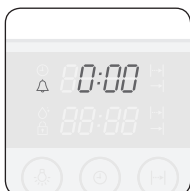
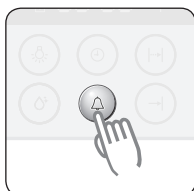




Uso del forno (continua)

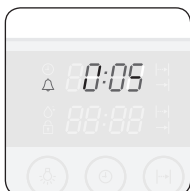
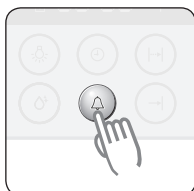
Timer

IT



1 Premere una volta il **tasto Timer**. "△" lampeggia.

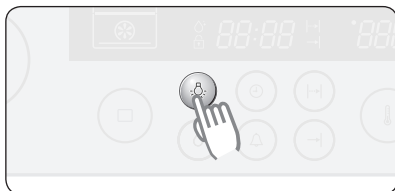
2 Ruotare la **manopola Ora/temp** per impostare il tempo desiderato.
Esempio: 5 minuti



3 Premere il **tasto Timer** per avviare il timer. Una volta trascorso il periodo di tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

☒ Tenere premuto il **tasto Timer** per 2 secondi per annullare il timer.

Accensione / spegnimento della lampadina del forno



1 Premere il **tasto Lampadina**.

- 1° Superiore e inferiore
- 2° Superiore
- 3° Inferiore
- 4° Spento

☒ La lampadina si accende e si spegne nell'ordine indicato, indipendentemente dal funzionamento del forno.

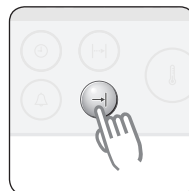
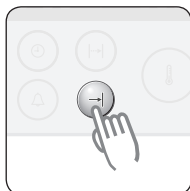




Uso del forno (continua)

IT

Funzione di sicurezza dei bambini

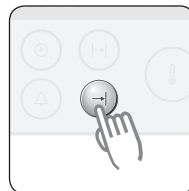
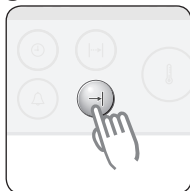


1 Premere contemporaneamente i tasti **Tempo cottura** e **Ora finale** e tenerli premuti per 3 secondi. (🔒) apparirà sul display.

2 Premere contemporaneamente i tasti **Tempo cottura** e **Ora finale** e tenerli premuti per 3 secondi per sbloccarlo.

✉ Quando il forno è bloccato, tutti i tasti e le manopole, ad eccezione della **manopola Selezione divisore** e del tasto di sblocco, non funzionano. E' possibile attivare il blocco sia a forno acceso sia spento.

Disattivazione dei segnali acustici



1 Premere contemporaneamente i tasti **Orologio** e **Ora finale** e tenerli premuti per 3 secondi.

2 Per riattivare i segnali acustici, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **Orologio** e **Ora finale** e tenerli premuti per 3 secondi.





Pulizia e manutenzione

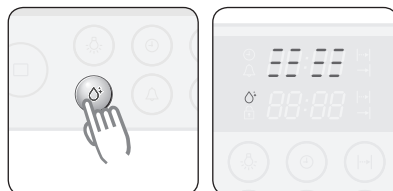
Pulizia a vapore

IT

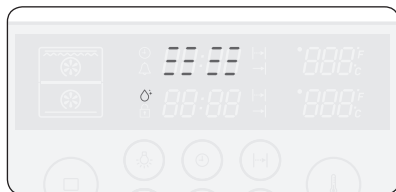
- 1** Togliere tutti gli accessori dal forno.
- 2** Versare circa 400 ml d'acqua sul fondo del forno vuoto. Utilizzare solo acqua normale, non distillata.
- 3** Chiudere lo sportello del forno.
Avvertenza Il sistema di pulizia a vapore può essere attivato solo se il forno si è raffreddato completamente e ha raggiunto la temperatura ambiente. Se non funziona, attendere che il forno si raffreddi completamente.



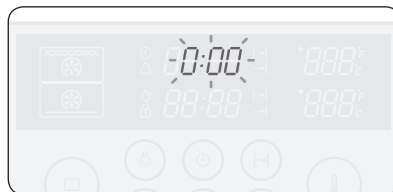
- 4** Ruotare la **manopola Selezione divisore** sulla modalità cottura singola.



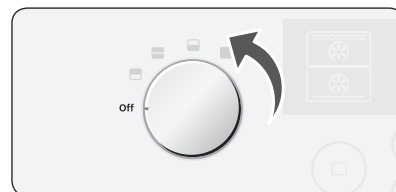
- 5** Premere il **tasto Pulizia a vapore**.



- 6** Dopo un certo periodo di tempo, l'elemento riscaldante smette di funzionare e la lampadina rimane accesa.



- 7** Al termine dell'operazione, il display lampeggia e un segnale acustico indica il completamento della pulizia.



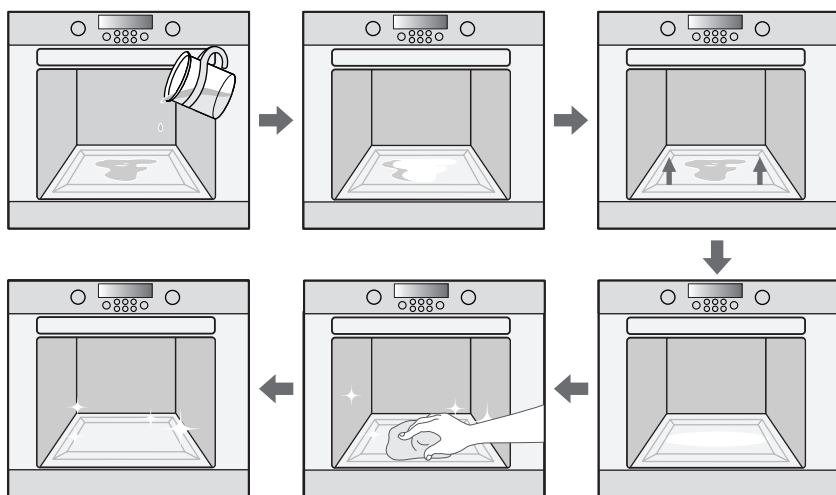
- 8** Ruotare la **manopola Selezione divisore** su "Off" per terminare l'operazione e pulire l'interno del forno.





Pulizia e manutenzione (continua)

IT



Dopo aver disattivato la pulizia a vapore

Suggerimenti

- Fare attenzione quando si apre lo sportello prima della fine della pulizia a vapore; l'acqua sul fondo è bollente.
- Non lasciare mai residui di acqua nel forno, per nessun periodo di tempo, per esempio per tutta la notte.
- Aprire lo sportello del forno e rimuovere l'acqua residua con una spugna.
- Per pulire l'interno del forno, utilizzare una spugna imbevuta di detergente, una spazzola morbida o una spazzola in nylon. Lo sporco ostinato può essere rimosso con una spazzola in nylon.
- I depositi di calcare possono essere rimossi con un panno imbevuto di aceto.
- Sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido (non dimenticare di asciugare sotto la guarnizione dello sportello del forno).
- Se il forno è molto sporco, una volta raffreddato si può ripetere la procedura.
- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo aver arrostito o grigliato, è consigliabile sfregare delicatamente il detergente sulla macchia ostinata prima di attivare la funzione di pulizia del forno.
- Dopo la pulizia, lasciare aperto lo sportello del forno con una inclinazione di 15° per consentire alla superficie interna smaltata di asciugare completamente.





Pulizia e manutenzione (continua)

Asciugatura rapida

1. Lasciare aperto lo sportello del forno con una inclinazione di circa 30°.
2. Ruotare la **manopola Selezione divisore** sulla modalità cottura singola.
3. Premere il **tasto Forno**.
4. Ruotare la **manopola Ora/temp** su convezione.
5. Impostare il tempo di cottura su 5 minuti e la temperatura su 50°C.
6. Al termine di questo periodo di tempo spegnere il forno.

ATTENZIONE

Per la pulizia del forno non utilizzare apparecchi ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Esterno del forno

- Per pulire il forno sia all'interno sia all'esterno, utilizzare un panno e un detergente delicato o acqua saponata.
- Asciugare con carta da cucina o uno strofinaccio asciutto.
- Non usare pagliette saponate, detergenti corrosivi o prodotti abrasivi.

Pannello anteriore del forno in acciaio inossidabile

- Non utilizzare lana d'acciaio, pagliette saponate o prodotti abrasivi. Possono danneggiare la finitura.

Pannello anteriore del forno in alluminio

- Pulire delicatamente la piastra con un panno morbido o un panno in microfibra e un detergente delicato per vetri.

ATTENZIONE

Prima della pulizia, assicurarsi che il forno sia freddo.

Interno del forno

- Non pulire manualmente la guarnizione dello sportello.
- Non utilizzare pagliette saponate o spugnette abrasive.
- Per evitare di danneggiare le superfici smaltate del forno, usare i detergenti per forni disponibili sul mercato.
- Per rimuovere lo sporco ostinato, utilizzare un detergente speciale per forni.

Accessori

Lavare i recipienti e gli accessori dopo l'uso e asciugarli con uno strofinaccio.

Per pulirli facilmente, immergerli in acqua calda per circa 30 minuti.





Pulizia e manutenzione (continua)

IT

Superficie con smalto catalitico

Il coperchio rimovibile è rivestito con uno smalto grigio scuro catalitico, che può ricoprirsi di particelle di olio o grasso attraverso l'aria che circola durante il riscaldamento a convezione. Questi depositi vengono dissipati a una temperatura del forno superiore a 200°C, ad esempio quando si cuoce o si arrostitisce.

Più alta è la temperatura e più veloce sarà la dissipazione.

Il forno e gli accessori dovrebbero essere puliti ogni volta che vengono utilizzati. In caso contrario, cuocendo e arrostando altri alimenti si producono nuovi depositi ancora più duri e la pulizia può risultare difficile e, in casi estremi, impossibile.

Pulizia manuale

Prima della pulizia, assicurarsi che il forno sia freddo.

- Il coperchio rivestito di smalto catalitico deve essere pulito con una soluzione di acqua calda e detergente liquido e una spazzola morbida in nylon.

Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole dure, pagliette saponate, lana d'acciaio, coltelli o altri materiali abrasivi. Non applicare sullo smalto catalitico prodotti di pulizia per forni spray, poiché le sostanze chimiche contenute nelle bombolette danneggiano lo smalto catalitico e lo rendono inefficace.

Se per pulire le superfici interne del forno si usa un prodotto per forni spray, togliere prima il coperchio catalitico.

Pulizia ad alta temperatura

Prima di pulire ad alta temperatura il coperchio con rivestimento catalitico, controllare che tutte le superfici interne del forno siano state pulite nel modo descritto sopra. Altrimenti, le alte temperature possono indurire i depositi sulle superfici interne del forno e renderne impossibile la rimozione.

Se dopo la pulizia manuale il forno è ancora molto sporco, scaldarlo a una temperatura elevata aiuterà a rimuovere lo sporco causato dagli schizzi di olio e di grasso.

I residui di spezie, sciroppo e sostanze simili non vengono rimossi da questa procedura.

Devono essere rimossi manualmente con una soluzione delicata di acqua calda e detergente liquido applicata con una spazzola morbida.

- Togliere tutti gli accessori dal forno.
- Impostare il forno sulla funzione tradizionale.
- Impostare il calore su 250°C.
- Lasciare acceso il forno per circa 1 ora. Il periodo di tempo dipende dal livello di sporco.

E' una buona idea impostare l'ora di fine processo utilizzando l'impostazione dell'ora finale, per evitare di dimenticarsi di spegnere il forno.

I residui di sporco scompariranno gradualmente ad ogni uso successivo del forno con una temperatura elevata.





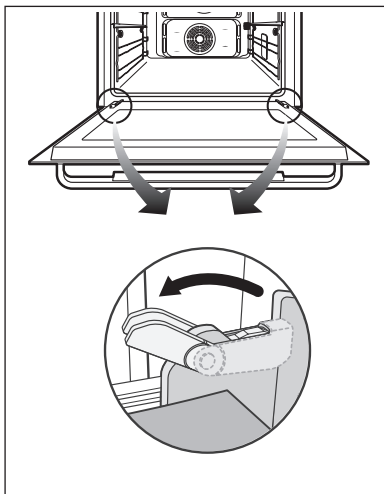
Pulizia e manutenzione (continua)

Pulizia dello sportello del forno

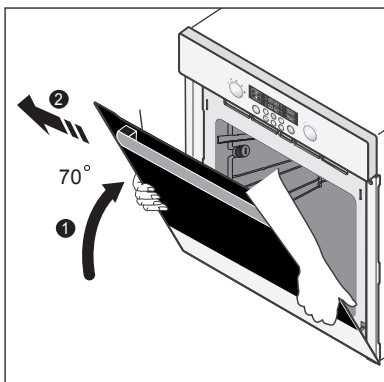
Per un utilizzo normale lo sportello del forno non dovrebbe essere rimosso, ma se è necessaria la rimozione, ad esempio per la pulizia, attenersi alle seguenti indicazioni. Lo sportello è pesante.

Rimozione dello sportello

1. Aprire, ruotandoli, i fermi su entrambi i cardini.



2. Con entrambe le mani, afferrare i lati dello sportello a metà.
3. Ruotare lo sportello di circa 70°, finché è possibile estrarre completamente i cardini dai fori.



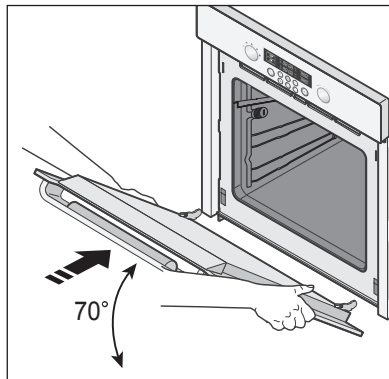


Pulizia e manutenzione (continua)

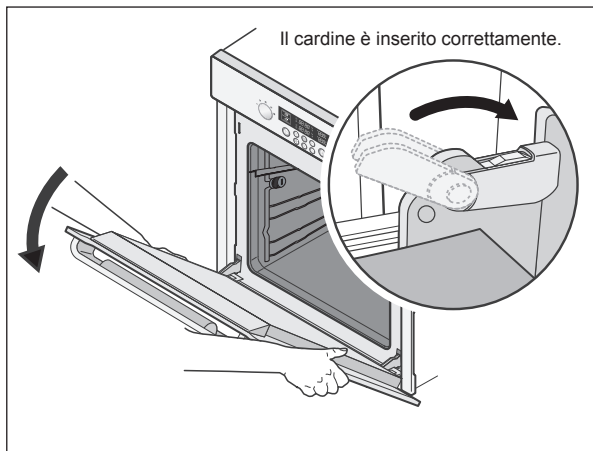
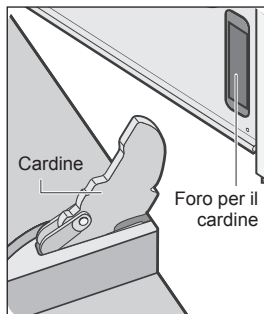
IT

Fissaggio dello sportello

1. Con i fermi ancora aperti, infilare i cardini dello sportello nei relativi fori.



2. Ruotare lo sportello in orizzontale e chiudere i fermi ruotandoli.





Pulizia e manutenzione (continua)

Vetro dello sportello del forno

Lo sportello del forno è costituito da tre lastre di vetro appoggiate una contro l'altra. La lastra interna e quella centrale possono essere rimosse per la pulizia.

ATTENZIONE

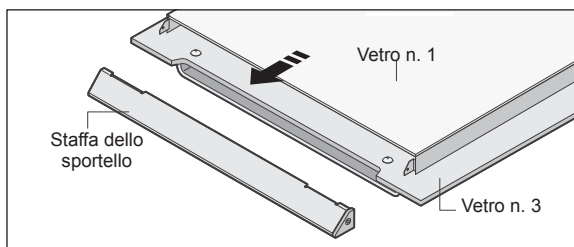
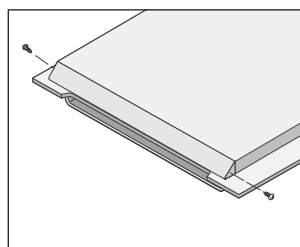
- Ogni volta che si toglie lo sportello dal forno, si devono aprire i fermi ruotandoli.
- Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.
- Se lo sportello è montato, la rimozione di alcune parti (il vetro dello sportello o altro) può comportare il rischio di lesioni.

Attenzione

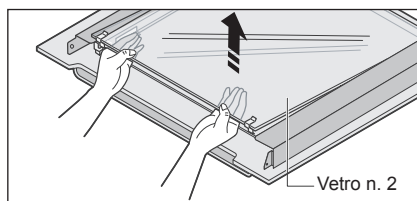
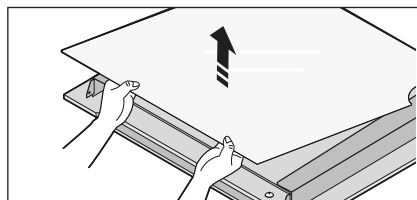
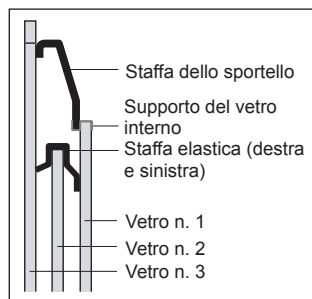
Se si applica una forza eccessiva, specie sui bordi della lastra anteriore, il vetro può rompersi.

Smontaggio dello sportello

1. Rimuovere le due viti sul lato sinistro e destro dello sportello.
2. Rimuovere i due supporti, la mensola dello sportello e le due viti che fissano la maniglia.



3. Separare la lastra interna, vetro n.1, dallo sportello.
4. Sollevare il vetro n. 2 e rimuovere le due mensole elastiche sopra la lastra di vetro.



- ☒ Pulire i vetri con acqua calda o detergente liquido e asciugarli con un panno morbido e pulito.





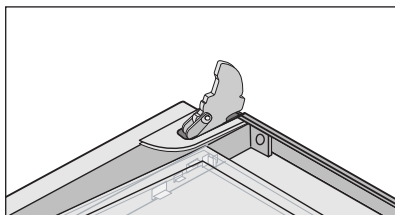
Pulizia e manutenzione (continua)

IT

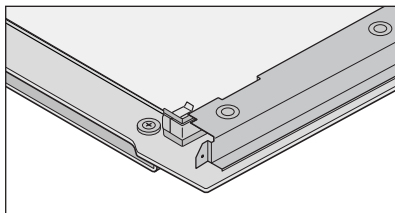
Montaggio dello sportello

1. Pulire il vetro e le parti interne con acqua calda saponata.

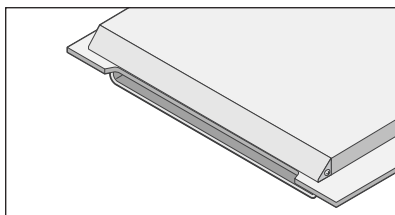
⚠ Non utilizzare prodotti abrasivi o pagliette saponate. Usare una spugnetta e detergente liquido o acqua calda saponata.



2. Fissare le due staffe elastiche sopra il vetro n. 2 e rimettere il vetro n. 2 in posizione.
3. Fissare allo sportello il vetro n. 1, la staffa e i supporti.



4. Stringere le due viti su entrambi i lati dello sportello.

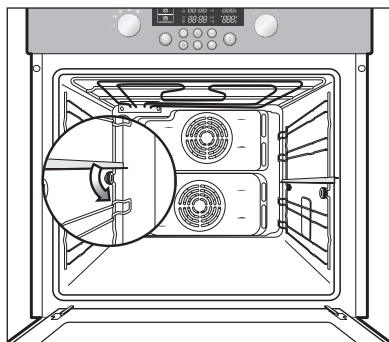


Guide laterali

Per pulire l'interno del forno è possibile rimuovere le due guide laterali.

Rimozione delle guide laterali

1. Ruotare in senso orario la vite sul fondo di 2-3 giri.

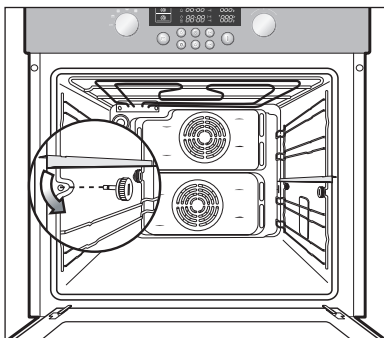




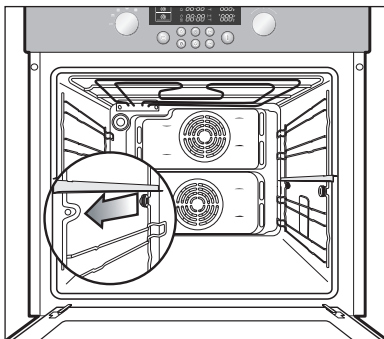
Pulizia e manutenzione (continua)

IT

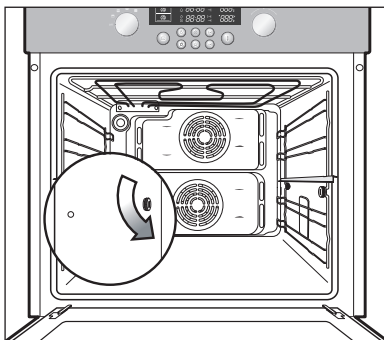
2. Rimuovere la vite sul davanti ruotandola in senso antiorario dopo aver bloccato la guida laterale.



3. Sollevare ed estrarre la guida laterale.



4. Rimuovere la vite sul fondo ruotandola in senso antiorario.



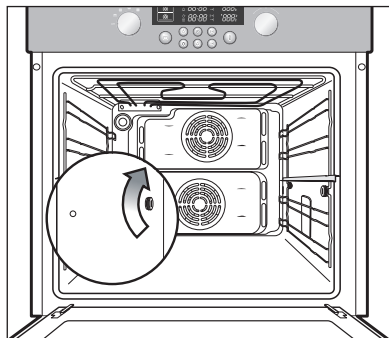


Pulizia e manutenzione (continua)

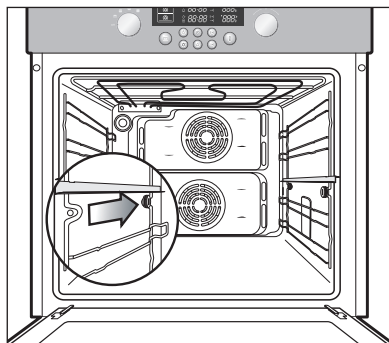
IT

Fissaggio delle guide laterali

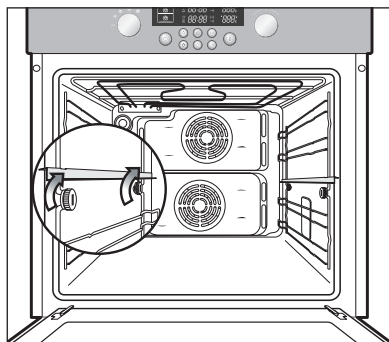
1. Inserire la vite sul fondo e ruotarla in senso orario di 2-3 giri.



2. Inserire e premere la sagoma a U della guida laterale contro la vite.



3. Inserire la vite sul davanti e stringere entrambe le viti.





Pulizia e manutenzione (continua)

Sostituzione della lampadina

IT



Pericolo di scosse elettriche

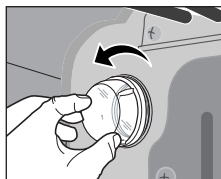
Prima di sostituire la lampadina del forno, procedere come indicato di seguito.

- Spegnerne il forno;
- Scollegare il forno dalla rete elettrica; e
- Proteggere la lampadina del forno e il coperchio di vetro stendendo un panno sul fondo del forno.

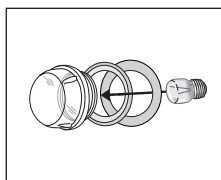


La lampadina può essere acquistata presso un centro assistenza SAMSUNG.

Sostituzione della lampadina sul pannello posteriore del forno e pulizia del coperchio di vetro

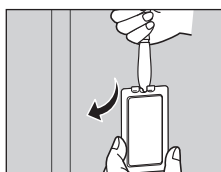


1. Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso antiorario.
2. Rimuovere l'anello di metallo e la guarnizione e pulire il coperchio di vetro.
3. Se necessario, sostituire la lampadina con una lampadina da forno da 25 watt, 230 V e resistente a un calore di 300°C.



4. Rimettere l'anello di metallo e la guarnizione sul coperchio di vetro.
5. Rimontare il coperchio.

Sostituzione della lampadina sul pannello laterale del forno e pulizia del coperchio di vetro



1. Per rimuovere il coperchio di vetro, afferrare il bordo inferiore con una mano, inserire uno strumento piatto e affilato, ad esempio un coltello, tra il vetro e il telaio e sollevare il coperchio.
2. Se necessario, sostituire la lampadina alogena con una lampadina alogena da 25 ~ 40 watt, 230 V e resistente a un calore di 300°C.



Suggerimento

- Per maneggiare la lampadina alogena utilizzare sempre un panno, per evitare che l'unto delle dita si depositi sulla superficie della lampadina.
3. Riposizionare il coperchio di vetro.





Garanzia e assistenza

IT

Domande frequenti e risoluzione dei problemi

Cosa faccio se il forno non si scalda?

Verificare se una delle seguenti azioni risolve il problema:

- Il forno non è acceso. Accendere il forno.
- L'orologio non è stato impostato. Impostare l'orologio (vedere la sezione "Regolazione dell'orologio").
- Verificare che siano state applicate le impostazioni desiderate.
- Può essersi bruciato un fusibile dell'impianto domestico o può essere scattato un interruttore di sicurezza. Sostituire il fusibile o reimpostare il circuito. Se ciò accade ripetutamente, chiamare un elettricista autorizzato.

Cosa faccio se anche dopo aver impostato la funzione e la temperatura il forno non si scalda?

Possono esservi dei problemi con i collegamenti elettrici interni. Contattare il centro assistenza locale.

Cosa faccio se appare un codice di errore e il forno non si scalda?

C'è un guasto nel collegamento del circuito elettrico interno. Contattare il centro assistenza locale.

Cosa faccio se il display dell'ora lampeggia?

Vi è stata un'interruzione di corrente. Impostare l'orologio (vedere la sezione "Regolazione dell'orologio").

Cosa faccio se la luce del forno non si accende?

La lampadina del forno è guasta. Sostituire la lampadina del forno (vedere la sezione "Sostituzione della lampadina").

Cosa faccio se la ventola del forno gira senza essere stata impostata?

Dopo l'uso, la ventola gira finché il forno si è raffreddato. Se la ventola continua a girare anche dopo che il forno si è raffreddato, contattare il centro assistenza locale.

Italiano



**Corretto smaltimento del prodotto
(rifiuti elettrici ed elettronici)**

(Applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali cariche batterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti e di riciclarli in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di materiali.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.





Garanzia e assistenza (continua)

Codici di errore e di sicurezza

IT

Codici di errore e di sicurezza	Funzioni generiche	Soluzione
     	ERRORE TEMP SENSORE	Contattare il centro assistenza locale SAMSUNG.
	ARRESTO DI SICUREZZA Il forno ha continuato a funzionare alla temperatura impostata per un periodo di tempo prolungato.	Spegnere il forno e togliere i cibi. Lasciare raffreddare il forno prima di utilizzarlo nuovamente.
     	Un guasto del forno può causare prestazioni scadenti e problemi di sicurezza. Smettere immediatamente di usare il forno.	Contattare il centro assistenza locale Samsung
	PARTIZIONE MANCANTE L'uso del divisore non è corretto. Vedere 'Impostazione della modalità del divisore' (pag. 22).	Per la modalità superiore, inferiore e a cottura doppia è necessario inserire il divisore, mentre per la modalità cottura singola deve essere tolto.





Dati tecnici

IT

BT62CDBST / BT62CDBFST

Fonte di alimentazione	230V ~ 50Hz
Volume (capacità utilizzabile)	65 L
Potenza in uscita	MAX 3.650 W
Peso	
Netto	42 kg circa
Spedizione	46 kg circa
Dimensioni (L x A x P)	
Esterne	595 x 595 x 566 mm
Interno del forno	440 x 365 x 405 mm



DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it

Codice n. DG68-00047U-01





SAMSUNG

Installation and Operating Instructions

Built-In Oven



BT62CDBST
BT62CDBFST

Owner's Manual







Contents

Using This Manual	2
Safety Instructions	2
Electrical safety	2
Safety during operation	3
Disposal Instructions	3
Installing the Oven	4
Safety instructions for the installer	4
Installing into a low cabinet	4
Connecting to the mains power supply	5
Installing into a high cabinet	6
Parts and Features	7
Oven	7
Oven controls	8
Special features	8
Accessories	9
Using the accessories	11
Safety shutoff	11
Cooling fan	11
Before You Begin	12
Setting the clock	12
Initial cleaning	13
Oven functions	14
Test dishes	21
Oven Use	22
Setting the divider mode	22
Setting the oven temperature	26
Switching the oven off	27
End time	27
Cook time	29
Delayed start	31
Kitchen timer	33
Oven lamp on/off	33
Child safety function	34
Switching the beeper off	34
Cleaning and Care	35
Steam cleaning	35
Catalytic enamel surface	38
Cleaning the oven door	39
Side Runners	42
Changing the lamp	45
Warranty & Service	46
FAQs and Troubleshooting	46
Technical data	48





Using This Manual

EN

Thank you for choosing a SAMSUNG Built - In Oven.

This Owner's Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this Owner's Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual.



Important



Note

Safety Instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

Electrical safety

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

- This appliance must be connected to the mains power supply only by a **specially licensed electrician**.
- In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
- **Repairs** should be performed by a **licensed technician** only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre or your dealer.
- If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent.
- Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
- The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.
- The rating plate is located on the right side of the door.
- The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
- Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

WARNING

The appliance should be powered down before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. During oven operation, the interior surfaces become very hot.





Safety Instructions (Continued)

Safety during operation

EN

- This oven has been designed only for the cooking of household foods.
- During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.
- Never store flammable materials in the oven.
- The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.
- When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
- When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the wire grill. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
- The oven door must be closed during cooking.
- Take care when opening the door before the end of the steam cleaning procedure; the water on the bottom is hot.
- Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
- Do not rest bakeware on the open oven door.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible person ensuring that they are using the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Disposal Instructions

Disposing of the packaging material

- The material used to package this appliance is recyclable.
- Dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facility.

Disposing of old appliances

WARNING

Before disposing of old appliances, make them inoperable so that they cannot be a source of danger.

To do this, disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.

To protect the environment, it is important that old appliances are disposed of in the correct manner.

- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about collection dates and public refuse disposal sites from your local refuse department or council.





Installing the Oven

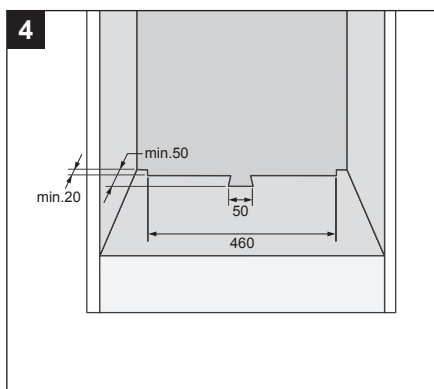
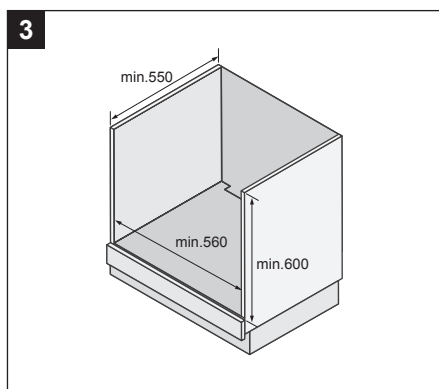
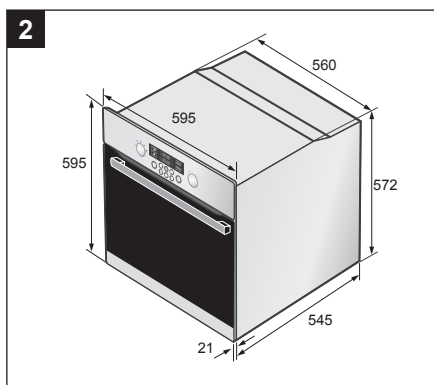
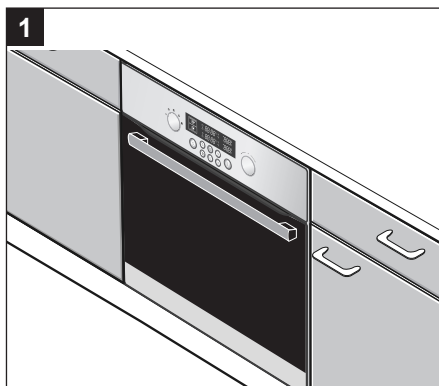
- EN**
-  Electrical installation of this appliance must be performed only by a licensed electrician.
The oven must be installed according to the instructions supplied.
Remove the protective vinyl from the door after installation.
Remove the protective tape from the interior surfaces of the oven after installation.

Safety instructions for the installer

- Installation must guarantee protection against exposure to electrically live parts.
- The unit in which the appliance is fitted must satisfy the requirements of DIN 68930 in respect of stability.

Installing into a low cabinet

- Observe minimum clearance requirements.
- Secure oven into place with screws on either side of the oven.

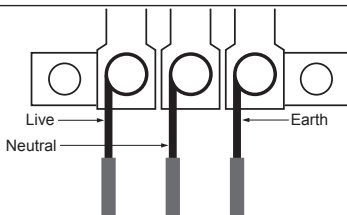




Installing the Oven (Continued)

5

Connecting the oven to the power supply
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1.5m, 1.5~2.5mm²)



EN

Connecting to the mains power supply

Electrical connections must be made as per the connection plate fixed to the back of the appliance by an electrical fitter who must ensure that the appliance has been connected up in accordance with fitting instructions and local regulations.

Where the appliance is not connected to the mains electricity supply by a plug, an omni polar cutout device (with a contacts gap of at least 3 mm) must be fitted on the supply side of the connection to meet safety requirements.

- When power is connected, the electronics of the oven are initialised; this neutralizes the lighting for a few seconds. The electric cable (H05 RR-F or H05 VV-F, Min. 1.5m, 1.5~2.5mm²) must be long enough for it to be connected to the built-in oven standing on the floor in front of its unit.

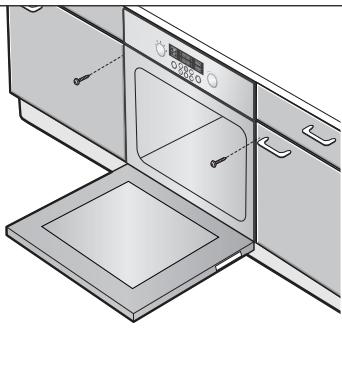
Open the back cover of the oven at the bottom (using a flat-bladed screwdriver) and completely unscrew the connection screw and the cable clamp before fitting conducting wires into the appropriate terminals.

The earth wire must be connected to the ($\perp$) terminal of the oven.

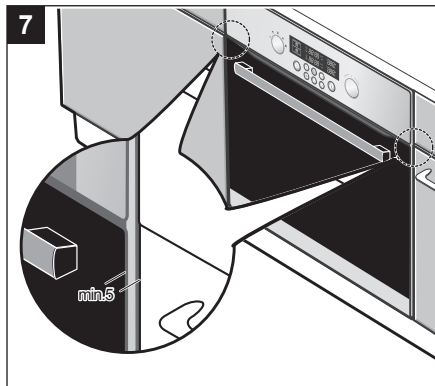
If the oven is connected to the power supply by a plug, this must remain accessible once the oven has been fitted.

We cannot accept any liability in the event of an accident resulting from non-existent or faulty earthing.

6



7



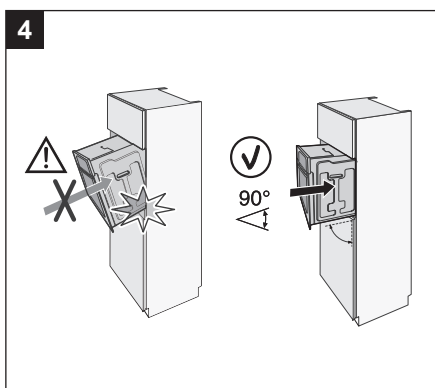
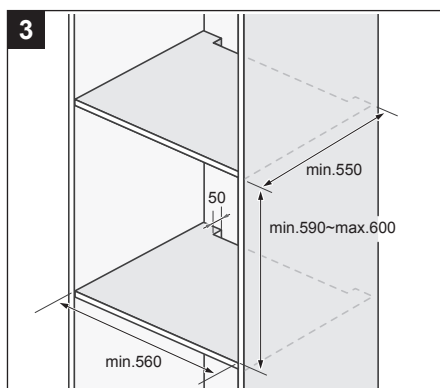
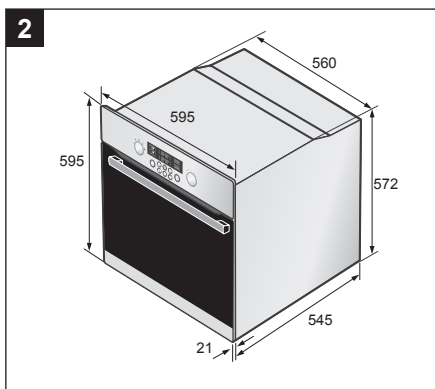
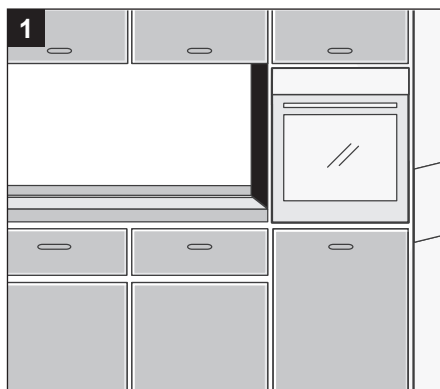


Installing the Oven (Continued)

EN

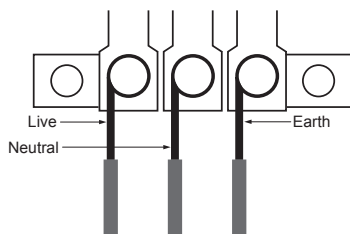
Installing into a high cabinet

- Observe minimum clearance requirements.
- The oven should be slid into place at the proper angle of alignment.



5

Connecting the oven to the power supply
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1.5m, 1.5~2.5mm²)

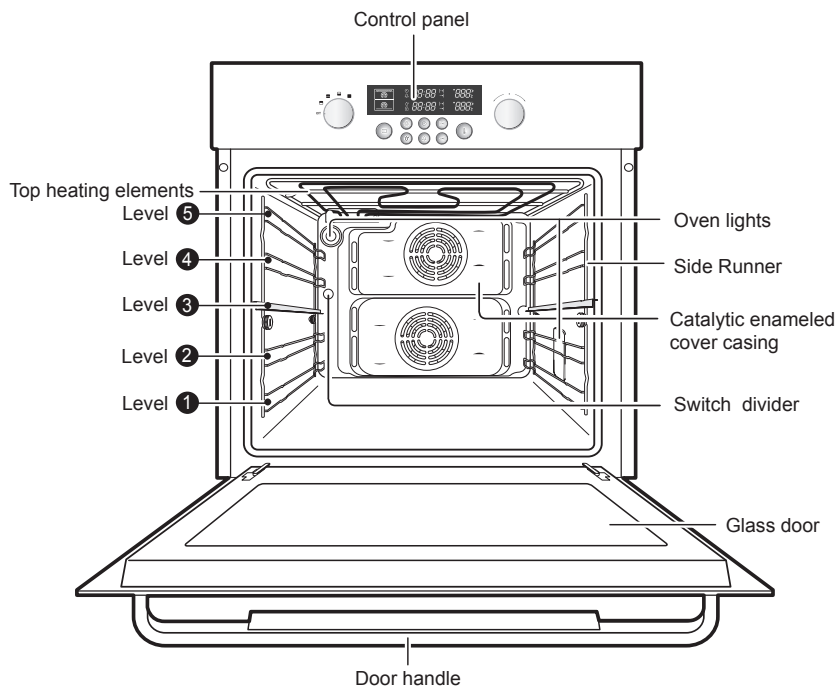




Parts and Features

Oven

EN



Shelf levels are numbered from the bottom up.

Levels 4 and 5 are used mainly for the grill function.

Please refer to the cooking guides provided throughout this manual to determine appropriate shelf levels for your dishes.

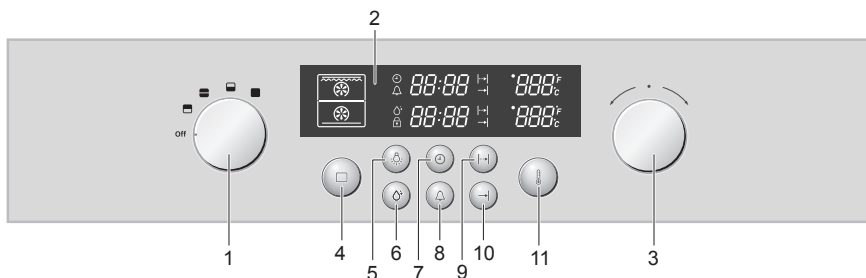




Parts and Features (Continued)

EN

Oven controls



- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1. Divider Select Knob | 7. Clock Button |
| 2. Window Display | 8. Kitchen Timer Button |
| 3. Time / Temp Control Knob | 9. Cook Time Button |
| 4. Oven Button | 10. End Time Button |
| 5. Lamp Button | 11. Temperature Button |
| 6. Steam Cleaning Button | |



The **Divider Select Knob** and the **Time / Temp Control Knob** are pop - up knobs. Simply push to turn.

Special features

The oven comes equipped with the following special features.

- **Divider modes:** When the divider inserted, the appliance's divider facility enables independent cooking in two separated partitions, enhancing energy efficiency and convenience for use.
- **Steam cleaning:** The oven's self-cleaning function uses the power of steam to cut through grease and grime to clean the oven interior safely.



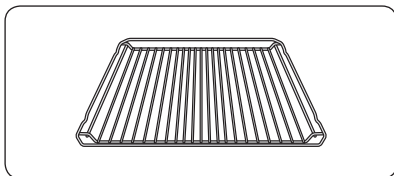


Parts and Features (Continued)

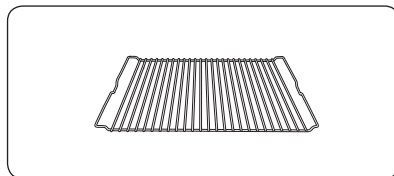
Accessories

EN

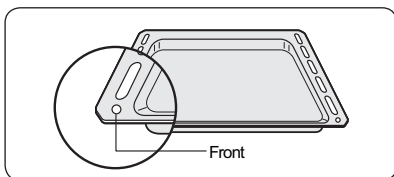
The following accessories are provided with your oven.



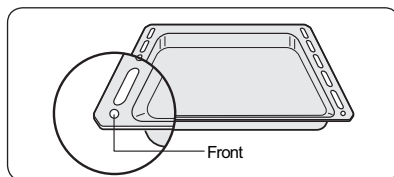
1 Wire grill, for dishes, cake tins, roasting and grilling trays.



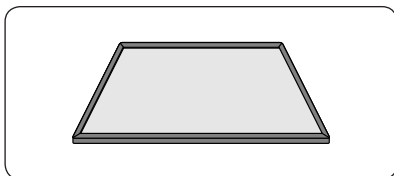
2 Wire roast, for roasting.



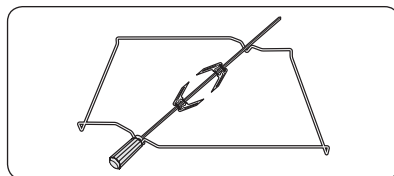
3 Baking tray, for cakes and biscuits.



4 Deep pan, for roasting or collecting meat juices or fat drippings.



5 Divider, for the upper, lower and twin modes. Use inserted in level 3. There is a divider-sensing switch on the rear wall of the cooking compartment. Insert into the back completely.



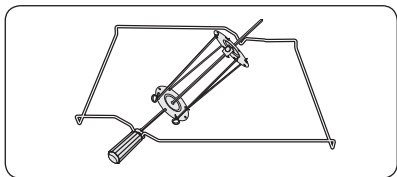
6 Rotisserie spit (BT62CDBFST) comprises a spit, 2 prongs, a removable handle and a cradle, which fits into the 3rd shelf from the bottom. To use the rotisserie, fit the spit into the hole in the rear wall of the oven's interior. Place the deep pan on level 1 when using the spit.





Parts and Features (Continued)

EN



7 Rotisserie spit and Shasilik. (BT62CDBFST)

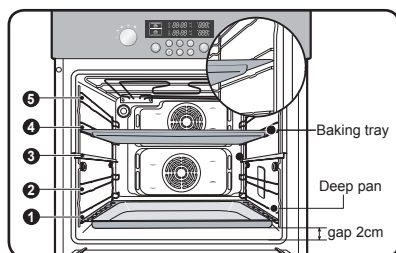
To USE IT :

- Place the deep pan (no trivet) at level 1 to collect the cooking juices or on the bottom of the oven if the piece of meat to be roasted is too big.
- Slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit;
- Parboiled potatoes and vegetables can be placed around the edge of the deep pan to roast at the same time.
- Place the cradle on the middle shelf and position with the “v” shape at the front.
- To help insert the spit, the handle can be screwed onto the blunt end.
- Rest the spit onto the cradle with the pointed end towards the back and gently push until the tip of the spit enters the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the “v” shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.)
- Before cooking unscrew the handle. After cooking screw the handle back on to help remove the spit from the cradle.





Parts and Features (Continued)



The baking tray, deep pan and wire grill should be inserted correctly into the side runners. When taking out the cooked foods from the oven, be careful of hot utensils and surfaces.

EN

Example

Level 1: Deep pan
Level 4: Baking tray



When using the deep pan or the baking tray to collect drippings from cooking foods, ensure that the pan or tray is properly placed in the side runners. Allowing these accessories to contact the bottom surface of the oven can damage the enamel of the surface. Trays and pans placed on level 1 should clear the bottom surface of the oven by at least 2 cm.

Using the accessories

Divider, wire grill, baking tray and deep pan

Positioning the divider

Insert the divider into level 3 of the oven.

Positioning the wire grill

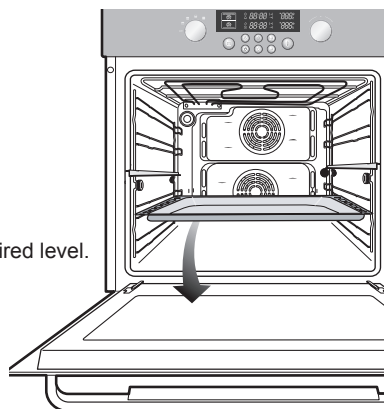
Insert the wire grill at any desired level.

Positioning the baking tray or deep pan

Insert the baking tray and/or the deep pan at any desired level.

WARNING

To cook in the lower, upper or twin divider modes, you must insert the divider.



Safety shutoff

- If a cooking time is not entered, the oven will shut itself off after the lengths of time indicated below.

Shutoff times for various temperature settings

Under 105 °C	16 hours
From 105 °C to 240 °C	8 hours
From 245 °C to 300 °C	4 hours

- This oven's electrical circuitry features a thermal shutoff system. If the oven heats to abnormally high temperatures, the system will shut off the power supply to the heating elements for a period of time.

Cooling fan

During cooking, it is normal for the vent to release hot air from the front of the oven.

- The cooling fan will also continue to operate after the oven has been in use. It will turn off when the internal cabinet temperature has dropped to 60 °C or after 22 minutes.





Before You Begin

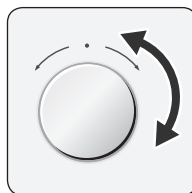
EN

Setting the clock

When connecting the power for the first time, please use the product after setting the time.



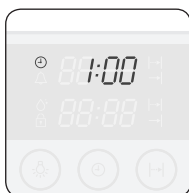
- 1** Press the **Clock Button**. The "⌚" and "12:" will blink.



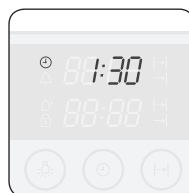
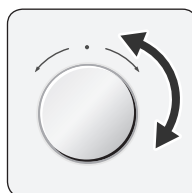
- 2** Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the hour of the day.

Example To set 1:30

Wait for about 10 seconds. The clock stops blinking and shows the set hour.



- 3** Press the **Clock Button**. The "⌚" and ":00" will blink.



- 4** Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the minute of the time. "⌚" will blink.



- 5** Press the **Clock Button** to finish setting the clock or wait for about 10 seconds. "⌚" will disappear and "30" will stop blinking. The display shows the time of day. The appliance is now ready to use.





Before You Begin (Continued)

Initial cleaning

EN

Clean the oven thoroughly before using for the first time.

-  Do not use sharp or abrasive cleaning materials. These could damage the oven surface. For ovens with enamel fronts, use commercially available cleaning agents.

To clean the oven

1. Open the door. The oven light comes on.
2. Clean all oven trays, accessories and side runners with warm water or washing - up liquid and polish dry with a soft clean cloth.
3. Wash the oven interior in the same way.
4. Wipe the front of the appliance with a damp cloth.

Check that the clock is set correctly. Remove accessories and operate the oven at the convection setting at 200 °C for 1 hour before using. There will be a distinctive odor; this is normal, but ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.





Before You Begin (Continued)

EN

Oven functions

The features of this oven include the following functions

1. ☐ Conventional

Suggested temperature: 200 °C

The conventional function is ideal for baking and roasting foods arranged on one rack. Both the top and bottom heating elements operate to maintain the oven temperature.

We recommend to preheat the oven in conventional mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen Lasagne (500-1000g)	3	Wire grill	180 - 200	40-50
Whole Fish (e.g. Dorade) (300-1000g) 3-4 cut on each side DROP OIL	3	Wire roast + Deep Pan	240	15-20
Fish filets (500-1000g) 3-4 cut on each side DROP OIL	3	Baking tray	200	13-20
Frozen cutlets (350-1000g) minced meat & with ham, cheese or mushroom filing DROP OIL	3	Baking tray	200	25-35
Frozen cutlets from minced, carrot, beetroot or potato (350-1000g) DROP OIL	3	Baking tray	200	20-30
Pork on bone cutlets (500-1000g) DROP OIL, ADD SALT & PEPPER	3 / 2	Wire roast / Deep pan	200	40-50
Baked potato (cut in half) (500-1000g)	3	Baking tray	180-200	30-45
Frozen Meat roll with mushrooms filing (500-1000g) DROP OIL	3	Baking tray	180-200	40-50
Sponge Cake (250-500g)	2	Wire grill	160 - 180	20 - 30
Marble Cake (500-1000g)	2	Wire grill	170 - 190	40 - 50
Yeast Cake on Tray with fruit & crumbles topping (1000-1500g)	2	Baking tray	160 - 180	25 - 35
Muffins (500-800 g)	2	Wire grill	190 - 200	25 - 30





Before You Begin (Continued)

2. **Top Heat + Convection**

Suggested temperature: 190 °C

The top heating element is in operation and the fan operates to constantly circulate the hot air.

EN

We recommend to preheat the oven with Top Heat + Convection mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Pork on bone (1000g) BRUSH WITH OIL&SPICES	3	Wire roast + Deep pan	180 - 200	50-65
Pork shoulder in foil (1000-1500g) MARINATE	2	Baking tray	180 - 230	80 - 120
Whole chicken (800-1300g) BRUSH WITH OIL & SPICES	2	Wire roast + Deep Pan	190 - 200	45 - 65
Meat or fish steaks (400-800g) DROP OIL, ADD SALT & PEPPER	3	Wire roast + Deep pan	180 - 200	15 - 35
Chicken Pieces (500-1000g) BRUSH WITH OIL&SPICES	4	Wire roast + Deep pan	200 - 220	25 - 35
Roast Fish (500-1000g) use ovenproof dish BRUSH WITH OIL	2	Wire grill	180 - 200	30 - 40
Roast Beef (800-1200g) BRUSH WITH OIL&SPICES	2	Wire roast + Deep pan Add 1 cup water	200 - 220	45 - 60
Duck Breast (300-500g)	4	Wire roast + Deep pan Add 1 cup water	180 - 200	25 - 35





Before You Begin (Continued)

EN

3. Convection

Suggested temperature: 170 °C

This function bakes foods placed on up to three shelves and is also appropriate for roasting.

Cooking is achieved by the heating element on the rear wall and the fan distributes the heat.

We recommend to preheat the oven in convection mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Lamb rack (350-700g) , BRUSH WITH OIL & SPICES	3	Wire roast + Deep pan	190 - 200	40-50
Baked Bananas (3-5 pcs), cut with knife on top, add 10-15g chocolate, 5-10g nuts into cuts, drop sugar water, wrap in aluminium foil.	3	Wire grill	220 - 240	15-25
Baked apples 5-8pcs each 150-200g Take out the hearts, add raisins and jam. Use ovenproof dish.	3	Wire grill	200-220	15-25
Cutlets from minced meat (300-600g) DROP OIL	3	Baking tray	190 - 200	18-25
Minced Meat roll with filling 'Russian style' (500-1000g) BRUSH WITH OIL	3	Baking tray	180-200	50-65
Frozen Croquettes (500-1000g)	2	Baking tray	180 - 200	25 - 35
Frozen Oven Chips (300-700g)	2	Baking tray	180 - 200	20 - 30
Frozen Pizza (300-1000g)	2	Wire grill	200 - 220	15 - 25
Apple & Almond Cake (500-1000 g)	2	Wire grill	170 - 190	35 - 45
Fresh Croissant (200-400g) (ready-dough)	3	Baking tray	180 - 200	15 - 25





Before You Begin (Continued)

4. Large Grill

Suggested temperature: 240 °C

The large grill function grills large quantities of flat foods, such as steaks, schnitzels and fish. It is also suitable for toasting. Both the top heating element and the grill are on in this mode.

EN

We recommend to preheat the oven using Large Grill mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Sausages (thin) 5-10pcs	4	Wire roast + Deep pan	220	5 - 8 turnover 5 - 8
Sausages (thin) 8-12pcs	4	Wire roast + Deep pan	220	4 - 6 turnover 4 - 6
Toasts 5-10pcs	5	Wire grill	240	1 - 2 turnover 1 - 2
Cheese Toasts 4-6 pcs	4	Wire roast + Baking tray	200	4 - 8
Frozen Pancakes with filling 'Russian Style' (200- 500g)	3	Baking tray	200	20 - 30
Beef Steaks (400-800 g)	4	Wire roast + Deep pan	240	8 - 10 turnover 5-7





Before You Begin (Continued)

EN

5. Small Grill

Suggested temperature: 240 °C

This setting is for grilling smaller amounts of flat foods, such as steaks, schnitzels, fish and toast, placed in the middle of the tray. Only the top element is in operation.

We recommend to preheat the oven using Small Grill mode.

Put food in the centre of accessory.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen Oven Camembert (2 – 4 each 75g) PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3	Wire grill	200	10-12
Frozen Baguettes with topping (Tomato-Mozzarella or Ham & Cheese)	3	Wire roast + Baking tray	200	15-20
Frozen Fish fingers (300-700g) PUT IN COLD OVEN , (before preheat) DROP OIL	3	Wire roast + Baking tray	200	15-25
Frozen Fish burger (300- 600g) PUT IN COLD OVEN, DROP OIL	3	Baking tray	180-200	20-35
Frozen Pizza (300-500g) PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3	Wire roast + Baking tray	180-200	23-30





Before You Begin (Continued)

6. Bottom Heat + Convection

Suggested temperature: 190 °C

The Bottom Heat + Convection mode is for recipes calling for a moist topping and a crisp base, as with foods like pizzas, quiches lorraine, German-style open fruitcakes and cheese-cakes.

EN

We recommend to preheat the oven in Bottom Heat + Convection mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Yeast dough pie with apple frozen (350-700g)	3	Wire grill	180-200	15-20
Puff pastry small pies with filling frozen (300-600g) BRUSH EGG YOLK, PUT IN COLD OVEN (before preheat),	3	Baking tray	180-200	20 - 25
Meat balls in sauce (250-500g) use ovenproof dish	3	Wire grill	180-200	25-35
Puff pastry fans (500-1000g) BRUSH EGG YOLK	3	Baking tray	180	15-23
Cannelloni in sauce (250-500g) use ovenproof dish	3	Wire grill	180	22-30
Yeast dough pies with filling (600-1000g) BRUSH EGG YOLK	3	Baking tray	180-200	20-30
Homemade Pizza (500-1000g)	2	Baking tray	200 - 220	15 - 25
Homemade Bread (700-900g)	2	Wire grill	170 - 180	45 - 55





Before You Begin (Continued)

EN

7. Twin Mode

Using twin mode you can cook two different food items in your oven. When cooking in upper and lower cavity you can use different temperatures, cooking modes and cooking times. For example, you can grill steaks and bake gratin simultaneously. Using the divider, you can cook gratin in the lower and steaks in the upper part of the oven.

Always insert divider into shelf level 3 before you start cooking.

Suggest 1: Cooking at different temperatures

Cavity	Food Item	Shelf Level	Cooking Mode	Temperature (°C)	Accessory	Time (min)
UPPER	Frozen Pizza (300-400g)	4	Convection	200-220	Wire grill	15-25
LOWER	Marble Cake (500-700g)	1	Convection	160 - 180	Baking Tray	50-60

Notice: Put food in cold oven

Suggest 2: Cooking at different cooking modes

Cavity	Food Item	Shelf Level	Cooking Mode	Temperature (°C)	Accessory	Time (min)
UPPER	Chicken Pieces (400-600g)	4	Top Heat + Convection	200-220	Wire Roast + Deep Pan	25-35
LOWER	Potato Gratin (500-1000g)	1	Convection	160-180	Wire Grill	30-40

Notice: Put food in cold oven





Before You Begin (Continued)

Test dishes

EN

According to standard EN 60350

1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. °C	Cooking time min
Small Cakes	Baking tray	3	Conventional	160-180	15-25
	Deep pan + Baking tray	1+4	Convection	150-170	20-30
Fatless Sponge Cake	Baking tin on Wire grill (Dark coated, ø 26 cm)	2	Conventional	160-180	20-30
Apple Pie	Wire grill + Baking tray + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1+3	Convection	170-190	80-100
	Wire grill + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Conventional	170-190	70-80

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

Use this function with the maximum temperature setting of 300°C.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. °C	Cooking time min
White Bread Toasts	Wire grill	5	Large Grill	300	1 st 1-2 2 nd 1-1 1/2
Beef Burgers	Wire Roast + Deep pan (to catch drippings)	4	Large Grill	300	1 st 7-10 2 nd 6-9



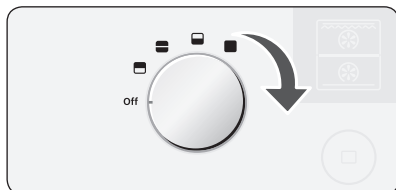


Oven Use

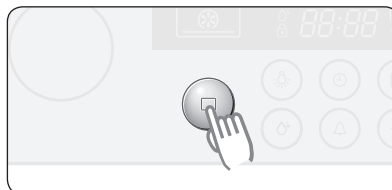
EN

Setting the divider mode

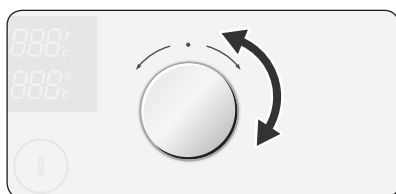
For upper, twin and lower modes, insert the divider at the "OFF" position of **Divider Select Knob**. For single mode, remove the divider at the "OFF" position. And then turn the **Divider Select Knob** to select the mode you want. For further details, see the table below.



1 Turn the **Divider Select Knob** to select the desired partition.



2 Press the **Oven Button**.



3 Turn the **Time / Temp Control Knob** to select the desired oven function.
If 3 seconds have elapsed and there are no further adjustments, the oven will begin automatically in the selected mode and function.

Divider Mode	Marking	Oven Function	Insert Divider	Usage Information
Off	Off			
Upper Mode		1. Convection 2. Top Heat + Convection 3. Large Grill	Yes	This mode saves energy and time when cooking small amounts of food.
Twin Mode		Both Upper and Lower Partition Function	Yes	You can cook two dishes at two different temperatures at the same time.
Lower Mode		1. Convection 2. Bottom Heat + Convection	Yes	This mode saves energy and time when cooking small amounts of food.
Single Mode		1. Convection 2. Top Heat + Convection 3. Conventional 4. Large Grill 5. Small Grill 6. Bottom Heat + Convection	No	



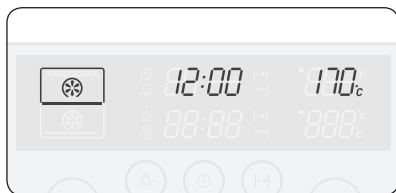


Oven Use (Continued)

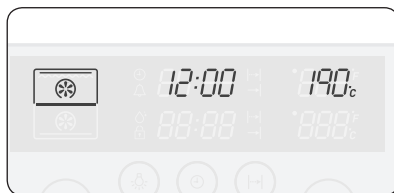
Upper mode

Only the upper heating element operates. The divider should be inserted.

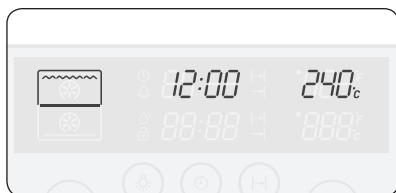
EN



Convection



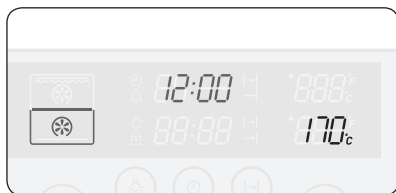
Top Heat + Convection



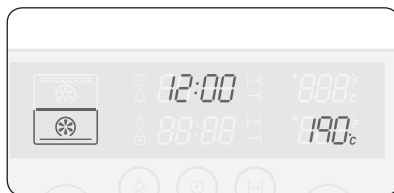
Large Grill

Lower mode

Only the lower heating element operates. The divider should be inserted.



Convection



Bottom Heat + Convection





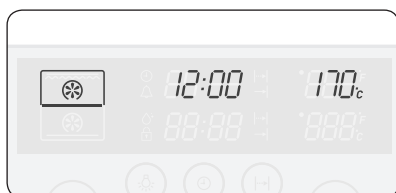
Oven Use (Continued)

EN

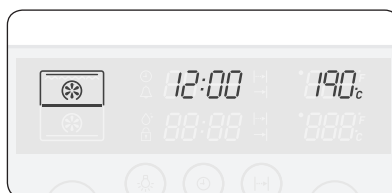
Twin mode

The upper and lower modes operate at the same time. It is possible to set which mode activates first. When one of the dishes has finished cooking in twin mode and you would like to change the cooking time or temperature of the other partition, turn the **Divider Select Knob** to select the mode (upper or lower) that you would like to continue operating. Divider should be inserted.

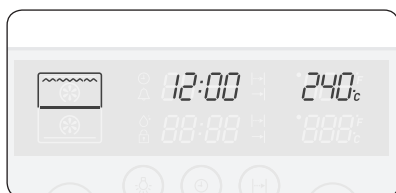
Twin mode 1: The upper mode begins operating first. If the **Oven Button** is pressed or if 15 seconds elapse after the upper mode is set and there has been no further adjustment, the oven begins the lower mode.



Convection

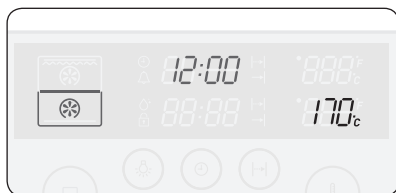


Top Heat + Convection

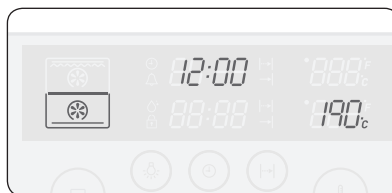


Large Grill

Twin mode 2: As the upper mode starts, if the **Oven Button** is pressed or if 15 seconds elapse and there has been no further adjustment, the oven moves to the lower mode. The upper and lower modes operate at the same time.



Convection



Bottom Heat + Convection

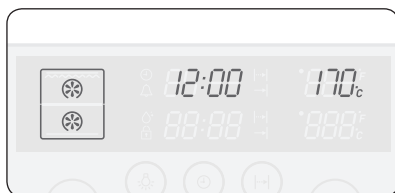




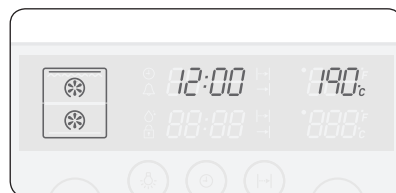
Oven Use (Continued)

Single mode

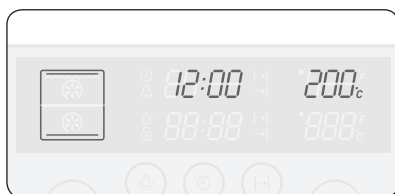
EN



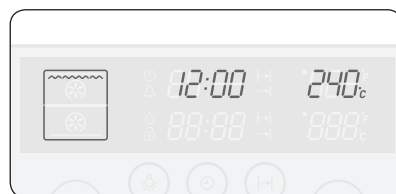
Convection



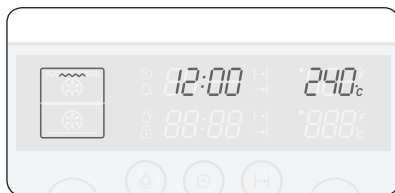
Top Heat + Convection



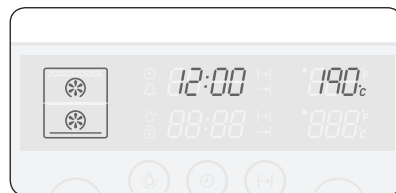
Conventional



Large Grill



Small Grill



Bottom Heat + Convection

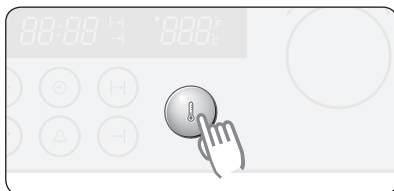


Oven Use (Continued)

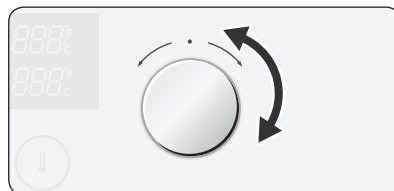
EN

Setting the oven temperature

In single, upper and lower modes



1 Press the **Temperature Button**.



2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to adjust the temperature in increments of 5 °C.

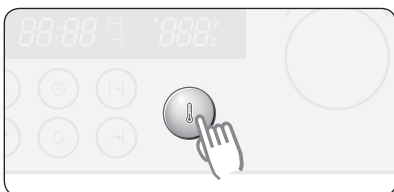
Single Mode (Large & Small Grill)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Upper Mode	40 °C – 250 °C
Lower Mode	40 °C – 250 °C



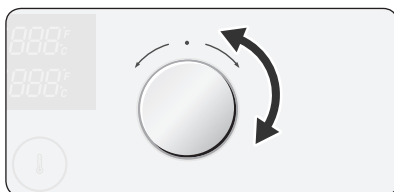
The temperature may be adjusted during cooking.

In the oven mode settings, the top and bottom heating elements cycle on and off in intervals through the cooking process to regulate and maintain the temperature.

In twin mode



1 Press the **Temperature Button** (upper mode).
Press the **Temperature Button** twice (lower mode).



2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to adjust the temperature in increments of 5 °C.

Upper Mode (Large Grill)	160 °C – 250 °C (200 °C – 250 °C)
Lower Mode	160 °C – 250 °C



The temperature may be adjusted during cooking.

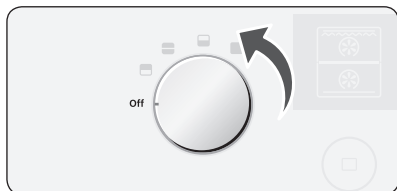




Oven Use (Continued)

Switching the oven off

EN



To switch the oven off, turn the **Divider Select Knob** to the "Off" position.

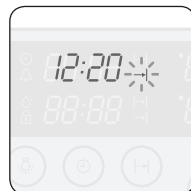
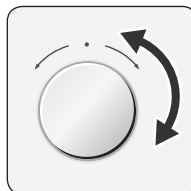
End time

You can set the end time during cooking.

In single, upper and lower modes



- 1** Press the **End Time Button**.
Example Current time is 12:00



- 2** Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired end time.



- 3** Press the **End Time Button**.
The oven operates with the selected end time automatically unless the **End Time Button** is pressed within 5 seconds.

- ☒ During cooking, you can adjust the previously set end time with the **Time / Temp Control Knob** for better results.





Oven Use (Continued)

EN

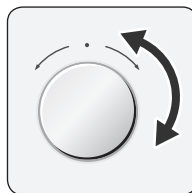
In twin mode

End times for the upper and lower modes can be selected using the **End Time Button** and the **Time / Temp Control Knob**.

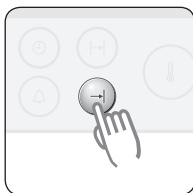


- 1** Press the **End Time Button** twice (lower mode).

Example Current time is 12:00



- 2** Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired end time.



- 3** Press the **End Time Button**.
The oven operates with the selected end time unless the **End Time Button** is pressed within 5 seconds.

✉ During cooking, you can adjust the previously set end time with the **Time / Temp Control Knob** for better results.





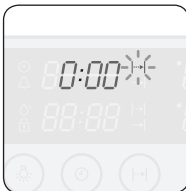
Oven Use (Continued)

Cook time

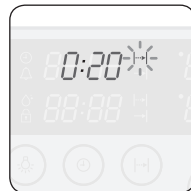
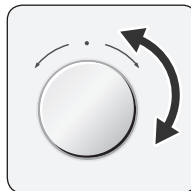
EN

You can set the cook time during cooking.

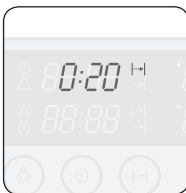
In single, upper and lower modes



1 Press the **Cook Time Button**.



2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired cook time.



3 Press the **Cook Time Button**.
The oven operates with the selected cook time unless the **Cook Time Button** is pressed within 5 seconds.

- ✉ During cooking, you can adjust the previously set cook time with the **Time / Temp Control Knob** for better results.



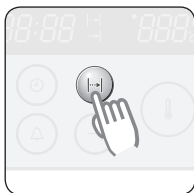


Oven Use (Continued)

EN

In twin mode

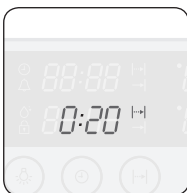
Cook times for the upper and lower modes can be selected by using the **Cook Time Button** and the **Time / Temp Control Knob**.



- 1** Press the **Cook Time Button** twice (lower mode).



- 2** Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired cook time.



- 3** Press the **Cook Time Button**.
The oven operates with the selected cook time unless the **Cook Time Button** is pressed within 5 seconds.



During cooking, you can adjust the previously set cook time with the **Time / Temp Control Knob** for better results.





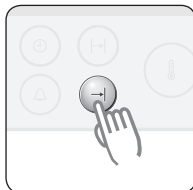
Oven Use (Continued)

Delayed start

EN

Case 1 - Cook time is entered first

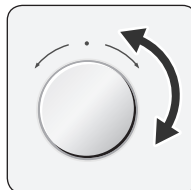
If the end time is entered after the cook time has already been set, the cook time and the end time are calculated and if necessary the oven sets a delayed start point.



1 Press the **End Time Button**.

Example

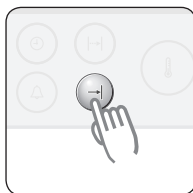
Current time is 15:00
and the desired cook
time is 5 hours.



2 Turn the **Time/Temp Control Knob** to set the end time.

Example

You want to cook for
5 hours and finish at
20:30.



3 Press the **End Time Button**. A “Ready” symbol appears until the delayed start point.



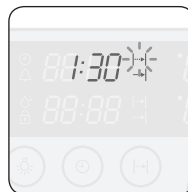
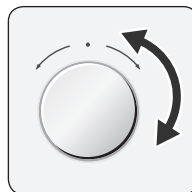


Oven Use (Continued)

EN

Case 2 - End time is entered first

If the cook time is entered after the end time has already been set, the cook time and the end time are calculated and if necessary the oven sets a delayed start point.



1 Press the **Cook Time Button**.

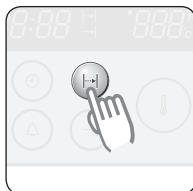
Example

Current time is 15:00
and the desired end
time is 17:00.

2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the cook time.

Example

You want to cook for 1
hour and 30 minutes
and end by 17:00.



3 Press the **Cook Time Button**. A “Ready” symbol appears until the delayed start point.

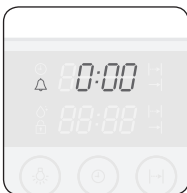
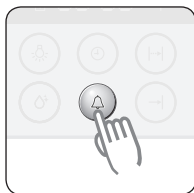




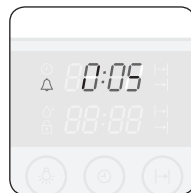
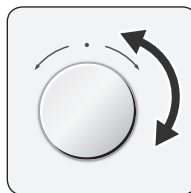
Oven Use (Continued)

Kitchen timer

EN

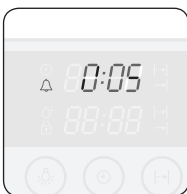
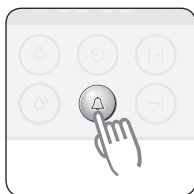


- 1** Press the **Kitchen Timer Button** once.
“” flashes.



- 2** Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired time.

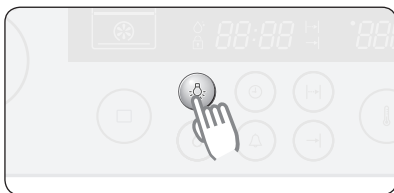
Example 5 minutes



- 3** Press the **Kitchen Timer Button** to start the kitchen timer. When the set time has elapsed, an audible signal sounds.

 Press and hold the **Kitchen Timer Button** for 2 seconds to cancel the timer.

Oven lamp on/off



- 1** Press the **Lamp Button**.
- | | |
|-----|-----------------|
| 1st | Upper and Lower |
| 2nd | Upper |
| 3rd | Lower |
| 4th | Off |

 Lamp turns on and off in the indicated order regardless of operation.

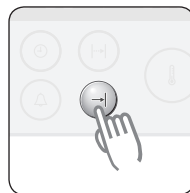
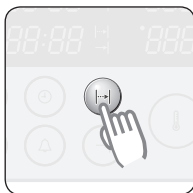




Oven Use (Continued)

EN

Child safety function



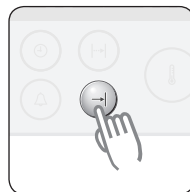
1 Press the **Cook Time** and **End Time Buttons** at the same time and hold for 3 seconds. () will appear in the display field.

2 Press the **Cook Time** and **End Time Buttons** at the same time and hold for 3 seconds again to unlock.



When locked, all buttons and knobs except the **Divider Select Knob** and the unlock button will not operate. The lock is available whether or not the oven is in operation.

Switching the beeper off



1 To turn the beeper off, press the **Clock** and **End Time Buttons** at the same time and hold for 3 seconds.

2 To turn the beeper back on, press the **Clock** and **End Time Buttons** again at the same time and hold for 3 seconds.





Cleaning and Care

Steam cleaning

EN

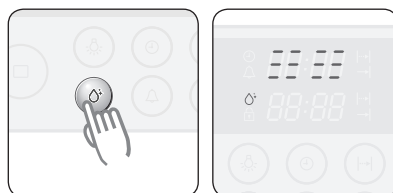
- 1 Remove all accessories from the oven.
- 2 Pour approximately 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the empty oven. Use normal water only, no distilled water.
- 3 Close the oven door.

Caution

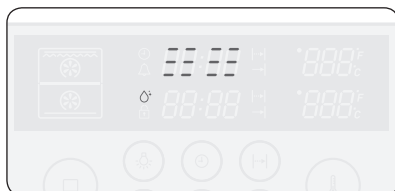
The steam cleaning system can be switched on only when the oven has cooled to room temperature completely. Allow the oven to cool completely if it does not work.



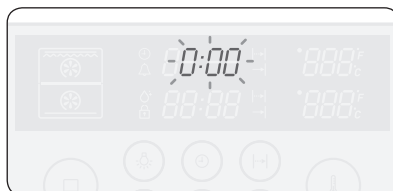
- 4 Turn the **Divider Select Knob** to single mode.



- 5 Press the **Steam Cleaning Button**.



- 6 After an amount of time, the heater completes operating and its lamp remains on.



- 7 When the operation is complete, the display will blink and a beep indicates the end.



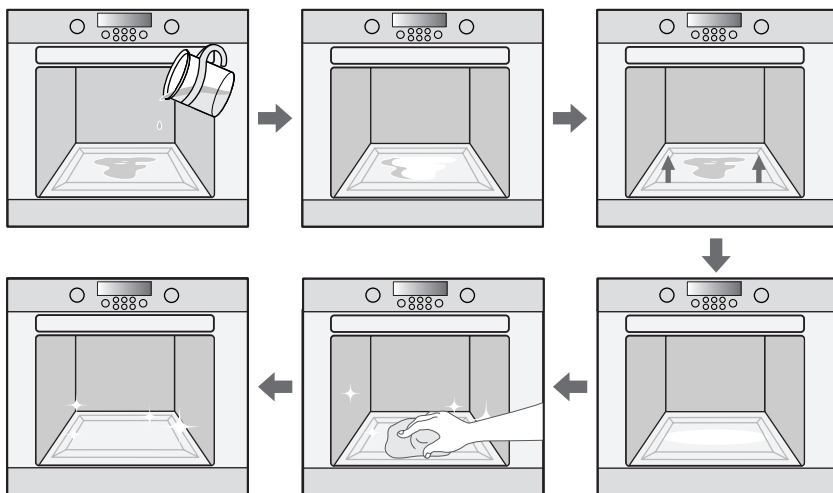
- 8 Turn the **Divider Select Knob** to "Off" to end the operation and clean the interior.





Cleaning and Care (continued)

EN



After deactivating the Steam Cleaning

Tips

- Take care when opening the door before the end of the steam cleaning procedure; the water on the bottom is hot.
- Never leave the residual water in the oven for any length of time, for example, overnight.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge.
- Using a detergent - soaked sponge, a soft brush or a nylon scrubber, wipe the oven interior. Stubborn soil can be removed with a nylon scourer.
- Lime deposits may be removed with a cloth soaked in vinegar.
- Wipe clean with clear water and dry with a soft cloth (do not forget to wipe under the oven door seal).
- If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended that you rub detergent into the stubborn soil before activating the oven cleaning function.
- After cleaning, leave the oven door ajar at a 15 ° angle to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.





Cleaning and Care (continued)

Rapid drying

EN

1. Leave the oven door ajar at an angle of approximately 30°.
2. Turn the **Divider Select Knob** to single mode.
3. Press the **Oven Button**.
4. Turn the **Time / Temp Control Knob** to convection.
5. Set the cook time to about 5 minutes and the temperature to 50 °C.
6. Switch the oven off at the end of this period.

WARNING

Do not use high - pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the oven.

Oven exterior

- For cleaning both the interior and exterior of the oven, use a cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Dry with kitchen paper or a dry towel.
- Do not use scourers, caustic cleaners or abrasive products.

Stainless steel oven fronts

- Do not use steel wool, scouring pads or abrasives. They may damage the finish.

Aluminium oven fronts

- Wipe the plate gently with a soft cloth or microfiber cloth and a mild window cleaning detergent.

WARNING

Make sure the oven is cool before cleaning.

Oven interior

- Do not hand - clean the door seal.
- Do not use coarse scouring pads or cleaning sponges.
- To avoid damaging the enameled oven surfaces, use commercially available oven cleaners.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.

Accessories

Wash all bakeware and accessories after each use and dry with a kitchen towel.
To clean easily, soak in warm soapy water for about 30 minutes.





Cleaning and Care (continued)

EN

Catalytic enamel surface

The removable cover casing is coated with a dark gray catalytic enamel that can become coated with oil and fat distributed by circulating air during convection heating. These deposits will burn off at oven temperatures of 200 °C and higher, for example, when baking or roasting. Higher temperatures will result in faster burning.

The oven and accessories should be cleaned after each use. Otherwise further baking and roasting will cause the deposits to bake on even harder and cleaning may become difficult and in extreme cases impossible.

Cleaning by hand

Make sure the oven is cool before cleaning.

- The catalytic enameled cover casing should be cleaned using a solution of hot water and washing-up liquid applied with a soft nylon brush.

Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials. Do not use oven spray on catalytic enamel as the chemicals used in oven sprays will damage catalytic enamel and render it ineffective.

If using oven sprays on the interior oven surfaces, the catalytic cover casing must first be removed from the oven.

Cleaning with high temperatures

Before cleaning the catalytic cover casing with high temperatures, make sure that all interior oven surfaces have been cleaned as described above. Otherwise, the high temperatures can bake deposits onto the interior oven surfaces and make them impossible to remove.

If, after manual cleaning, the oven is still heavily soiled, heating it to a high temperature will help remove soiling caused by oil and grease splashes.

Note that deposits of spices, syrups and similar substances are not removed by this process. These should be removed by hand with a mild solution of hot water and washing-up liquid applied with a soft brush.

- Remove all accessories from the oven.
- Set the oven to conventional function.
- Set the heat to 250 °C.
- Run the oven for approximately 1 hour. The length of time will depend on the degree of soiling.

It is a good idea to set the finish time for the process using the end time setting, in case you forget to switch the oven off at the end.

Any remaining soil will gradually disappear with each subsequent use of the oven at high temperatures.





Cleaning and Care (Continued)

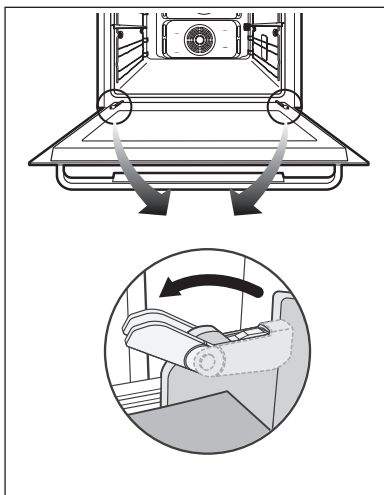
Cleaning the oven door

EN

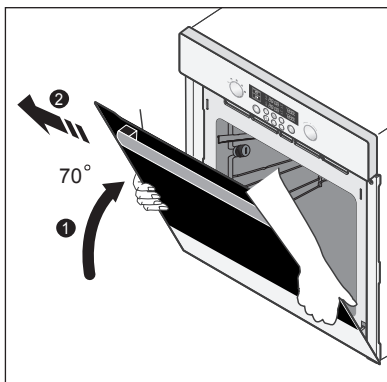
For normal use, the oven door should not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning, follow these instructions. The oven door is heavy.

Removing the door

1. Flip open the clips at both hinges.



2. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle.
3. Rotate the door by approximately 70 ° until the hinges can be taken out completely from the hinge holes.



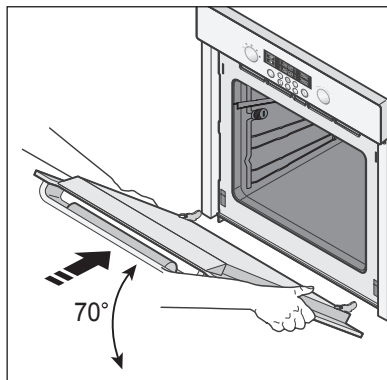


Cleaning and Care (Continued)

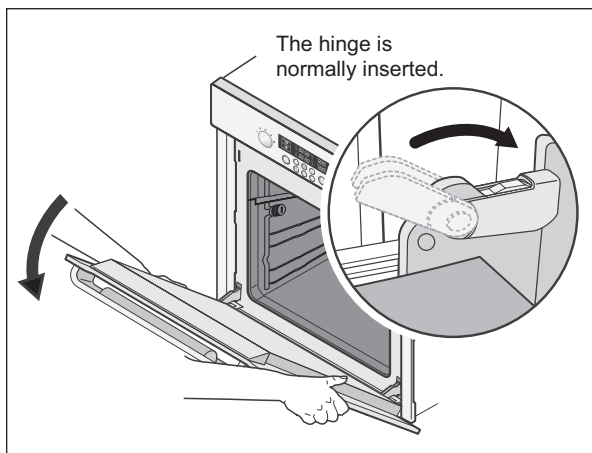
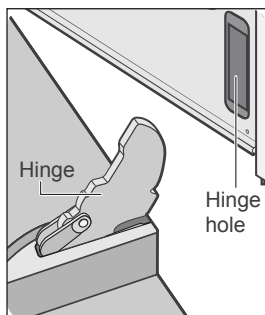
EN

Attaching the door

1. With the clips still flipped open, align the door hinges into the hinge holes.



2. Rotate the door toward the horizontal line and flip the clips closed.





Cleaning and Care (Continued)

Oven door glass

EN

The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. The inner & middle sheets can be removed for cleaning.

WARNING

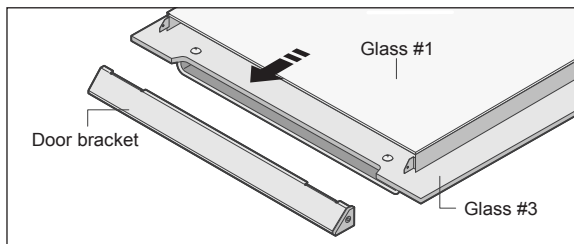
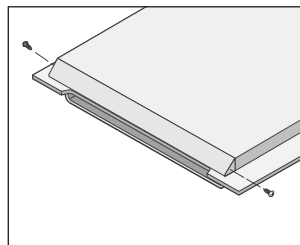
- Whenever the door is separated from the oven, the clips should be flipped open.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door; they can scratch the surface, which may cause the glass to shatter.
- When the door is mounted, removing some of the parts (the door glass or some other part) from the door may result in injury.

Attention

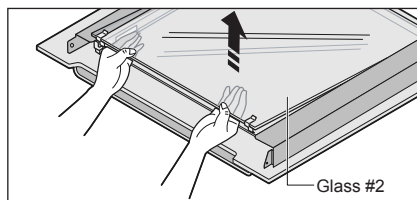
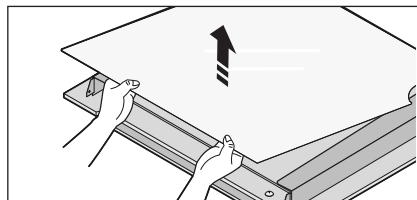
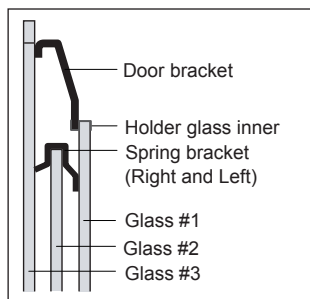
The glass may break if you use excessive force especially at the edges of the front sheet.

Disassembling the door

1. Remove the two screws on the left and right sides of the door.
2. Remove the two supports and the door bracket and remove the two screws attaching the handle.



3. Detach the inner sheet, glass #1, from the door.
4. Lift glass #2 and remove the two spring-brackets from the top of the sheet.



Clean the sheets with warm water or washing-up liquid and polish dry with a soft clean cloth.





Cleaning and Care (Continued)

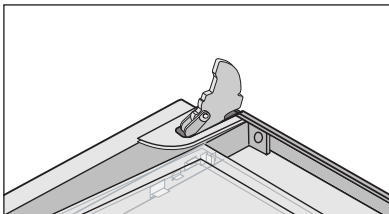
EN

Assembling the door

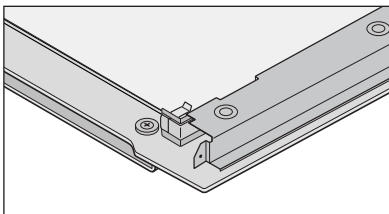
1. Clean the glass and interior parts with warm soapy water.



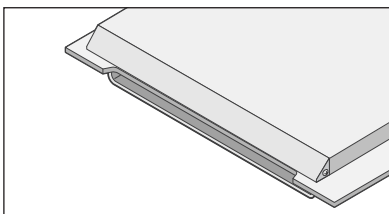
Do not use abrasive cleaners or pan scourers. Use a sponge with liquid detergent or warm soapy water.



2. Attach the two spring brackets at the top of glass #2 and place glass #2 into position.



3. Attach glass #1, the door bracket and the supports to the door.



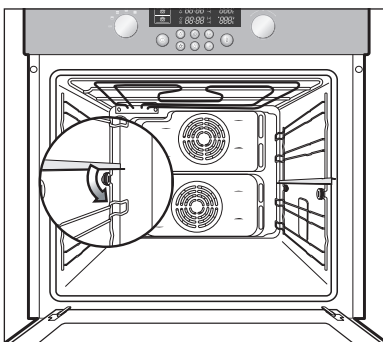
4. Secure the two screws at both sides of the door.

Side Runners

To clean the interior of the oven, the both side runners can be removed.

Detaching the Side Runners

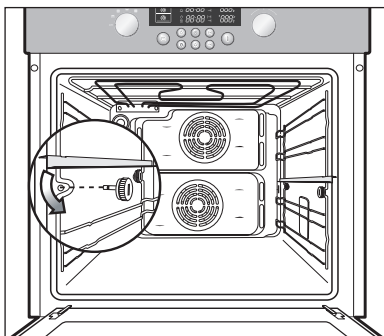
1. Turn the screw at the back 2-3 times anti-clockwise only.





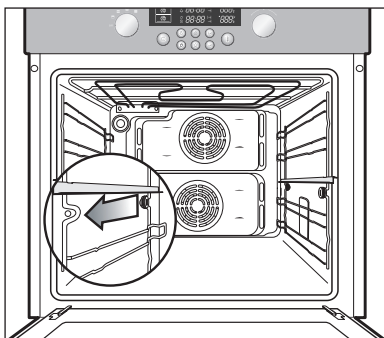
Cleaning and Care (Continued)

2. Remove the screw at the front by turning it anti-clockwise after latching the side runner.

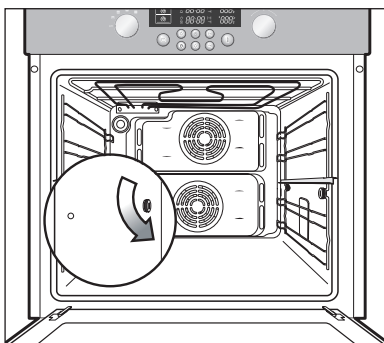


EN

3. Pull and remove the side runner.



4. Remove the screw from the back by turning it anti-clockwise.



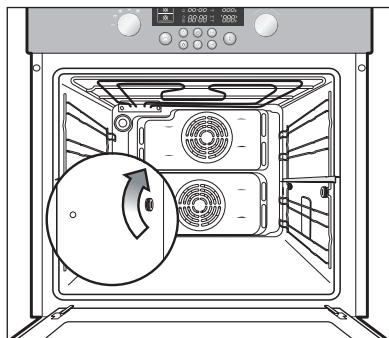


Cleaning and Care (Continued)

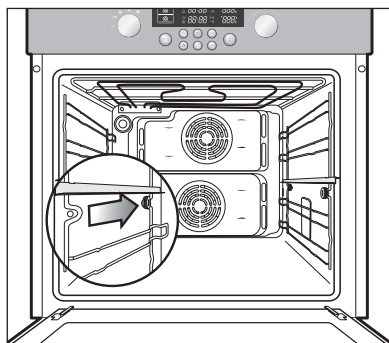
EN

Attaching the Side Runners

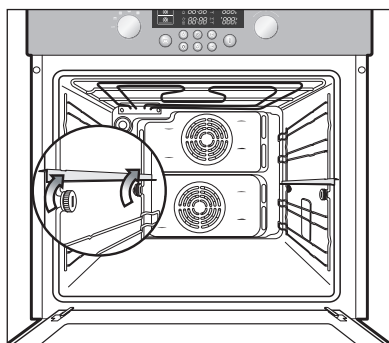
1. Insert the screw at the back and turn it clockwise 2-3 times only.



2. Insert and push the back U-form of the side runner towards the screw.



3. Insert the screw at the front, and fasten both screws.





Cleaning and Care (Continued)

Changing the lamp

EN



Danger of electric shock!

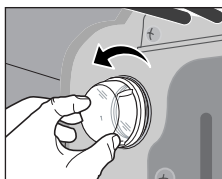
Before replacing the oven light bulb, take the following steps:

- Switch off the oven;
- Disconnect the oven from the mains supply; and
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven.

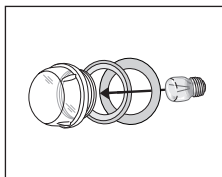


You can buy a lamp at SAMSUNG service centre.

Replacing the rear oven lamp and cleaning the glass cap

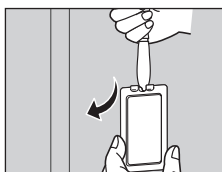


1. Take off the cap by turning counterclockwise.
2. Remove the metal ring and the sheet ring and clean the glass cap.
3. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 230 V, 300 °C heat - resistant oven light bulb.



4. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
5. Replace the glass cap.

Replacing the oven side lamp and cleaning the glass cap



1. To remove the glass cover, hold the lower end with one hand, insert a flat sharp implement such as a table knife between the glass and the frame and pop out the cover.
2. If necessary, replace the halogen bulb with a 25 ~ 40 watt, 230 V, 300 °C heat - resistant halogen oven light bulb.

Tip

- Always use a cloth when handling a halogen bulb to avoid depositing oils from your fingers on to the surface of the bulb.



3. Replace the glass cover.





Warranty & Service

EN

FAQs and Troubleshooting

What should I do if the oven doesn't heat up?

Check to see if one of the following actions resolves the issue:

- The oven may not be switched on. Switch the oven on.
- The clock may not be set. Set the clock (see section "Setting the clock").
- Check to see if the required settings have been applied.
- A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an authorised electrician.

What should I do if, even though the oven function and temperature have been set, the oven does not heat up?

There may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.

What should I do if an error code appears and the oven does not heat up?

There is a fault in the internal electrical circuit connection. Call your local service centre.

What should I do if the time display is blinking?

There was a power failure. Set the clock (see section "Setting the clock").

What should I do if the oven light doesn't illuminate?

The oven light is faulty. Replace the oven light bulb (see section "Changing the lamp").

What should I do if the oven's fan is running without having been set?

Following use, the oven's fan runs until the oven has cooled down. Call your local service centre if the fan continues to run after the oven has cooled down.

English



Correct Disposal of This Product
(Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

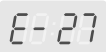
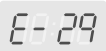
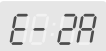
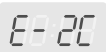
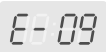
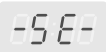




Warranty & Service (Continued)

Error and Safety codes

EN

Error and Safety codes	General Functions	Solution
     	TEMP SENSOR ERROR	Call local SAMSUNG service centre.
	SAFETY SHUTOFF Oven has continued operating at set temperature for prolonged time.	Turn oven off and remove food. Allow oven to cool before using again.
     	An error of the oven may cause low performance and problems in safety. Stop using the oven immediately.	Call local Samsung service centre.
	PARTITION MISSING The usage of divider is not correct. Refer to the 'Setting the divider mode' (22page).	For upper, twin and lower mode, divider should be inserted, and for single mode, divider should be eliminated.





Technical data

EN

BT62CDBST / BT62CDBFST

Power Source	230V ~ 50Hz
Volume (usable capacity)	65 L
Output Power	MAX 3650 W
Weight	
Net	42 kg approx
Shipping	46 kg approx
Dimensions (W x H x D)	
Outside	595 x 595 x 566 mm
Oven Cavity	440 x 365 x 405 mm



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
Code No. DG68-00047U-01		

